


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Дагестан «ИПК»

«Утверждаю»
и.о. директора ГБПОУ «ИПК»

Р.Х.Гаджиалиева
« 28 »  2020 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма получения образования: очная

Нормативный срок освоения ППССЗ: 3г.10м.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

социально-экономический

3. Сводные данные по бюджету времени (в академических часах и неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика по ПМ		Производственная практика по ПМ		Преддипломная практика (для ППСЗ)		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)	Всего (по курсам)
	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недел ь	ак. часов	недель	ак. часов	недел ь	ак. часов	недель	недель	недель	ак. часов
I курс	1404	39	0	0	0	0	0	0	72	2	0	0	11	52	1476
II курс	1404	39	0	0	0	0	0	0	72	2	0	0	11	52	1476
III курс	936	26	180	5	288	8	0	0	72	2	0	0	11	52	1476
IV курс	576	16	216	6	288	8	144	4	36	1	216	6	2	43	1476
Всего	4320	123	396	11	576	16	144	4	252	7	216	6	35	199	5904

3. План учебного процесса (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (включая аудиторную учебную работу обучающегося и все виды практики в составе профессиональных модулей) (час. в семестр)							
			объем учебной нагрузки (ак.ч)	Внеаудиторная самостоятельная учебная работа		Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
				всего	в т. ч.	всего занятий	в т. ч.				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	10ДЗ/2Э	2106	702		1404	624	780		612	792						
ОУД.01	Русский язык	Э	234	78		156	75	81		68	88						
ОУД.02	Литература	ДЗ	117	39		78	38	40		34	44						
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	175	58		117	17	100		51	66						
ОУДп.04	Математика	Э	351	117		234	100	134		102	132						
ОУД.05	История (Россия в мире)	ДЗ	176	59		117	100	17		51	66						
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ	175	58		117	2	115		51	66						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	117	39		78	30	48		34	44						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	117	39		78	40	38		34	44						
ОУДп.09	Информатика	ДЗ	234	78		156	56	100		68	88						
ОУДп.10	экономика	ДЗ	117	39		78	48	30		34	44						
ОУД.11	Родная литература	ДЗ	117	39		78	38	40		34	44						
УД.1	Выведение в специальность/финансовая грамотность	ДЗ	176	59		117	80	37		51	66						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	4ДЗ/1Э	735	245		490	86	404				228	76	92	64	30	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24		48	30	18				48					

											1	2	3	4		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24		48	30	18				48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	246	82		164		164				36	44	60	24	
ОГСЭ.04	Физическая культура	,3,3,3,3,Д 3	246	82		164	6	158				30	32	32	40	30
ОГСЭ.05	Психология общения	Э	99	33		66	20	46				66				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	2ДЗ/1Э	339	113		226	80	146				150	76			
ЕН.01	Математика	ДЗ	69	23		46	10	36				46				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	18		36	14	22				36				
ЕН.03	Химия	Э	216	72		144	56	88				68	76			
П.00	Профессиональный учебный цикл	НЗ/НДЗ/НЭ														
ОП.00	Общепрофессиональные учебные дисциплины	7ДЗ/9Э	1599	533		1066	340	710	16			234	640	192		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	102	34		68	24	44					68			
ОП.02	Организация, хранение и контроль запасов продовольствия	Э	144	48		96	32	64					44	52		
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	Э	96	32		64	20	44					64			
ОП.04	Организация обслуживания	Э	96	32		64	20	44					64			
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	Э	144	48		96	30	66					30	66		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	16		32	12	20					32			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	144	48		96	20	76					38	58		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16		32	12	20					32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности/Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	ДЗ	102	34		68	20	48						68		
ОП.10	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16		32	12	20					32			
ОП.11	Документальное обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	84	28		56	20	36						56		
ОП.12	Сервисная деятельность	ДЗ	90	30		60	18	42					30	30		
ОП.13	Управление персоналом	ДЗ	84	28		56	16	40					56			
ОП.14	Анализ хозяйственной деятельности	Э	78	26		52	24	28					52			
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров	Э	147	49		98	30	52	16				48	50		
ОП.16	Технология приготовления блюд	Э	144	48		96	30	66					52	44		

ПМ.00	Профессиональные модули	15ДЗ/11Э													
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	экзамен по модулю	420	92		328 (184)	56	128						328	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	60	20		40	12	28						40	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	216	72		144	44	100						144	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72			72								72	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72			72								72	
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	экзамен по модулю	606	130		476 (260)	78	182						476	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		60	20		40	12	28						40	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		330	110		220	66	154						220	
УП.02	Учебная практика		72			72								72	
ПП.02	Производственная практика		144			144								144	
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	экзамен по модулю	408	88		320 (176)	56	120						320	

Условные обозначения																			
* – указывается количество часов (если часов на освоение не предусмотрено – можно оставить ячейки пустыми, при электронном заполнении плана рекомендуется проставить в эти ячейки ноль (0));																			
** – указывается количество недель;																			
N _з /N _{дз} /N _э – указывается суммарное количество зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов (включая экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям) в ППКРС/ППССЗ.																			

Комплексные формы промежуточной аттестации:

Семестр	Код	Наименование	Форма промежуточной аттестации
1	-	-	-
2	ОУД.01	Русский язык	Э
	ОУД.02	Литература	ДЗ
	ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ
	ОУДп.04	Математика	Э
	ОУД.05	История (Россия в мире)	ДЗ
	ОУД.06	Физическая культура	ДЗ
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ
	ОУД.08	Астрономия	ДЗ
	ОУДп.09	Информатика	ДЗ
	ОУДп.10	экономика	ДЗ
	ОУД.11	Родная литература	ДЗ
	УД.1	Выведение в специальность/финансовая грамотность	ДЗ
3	ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ
	ОГСЭ.02	История	ДЗ
	ОГСЭ.05	Психология общения	Э
	ЕН.01	Математика	ДЗ
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ
	ОП.08	Охрана труда	ДЗ
	ОП.10	<i>Метрология и стандартизация</i>	ДЗ
	ОП.14	<i>Анализ хозяйственной деятельности</i>	Э
	4	ЕН.03	Химия
ОП.01		Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э
ОП.03		Техническое оснащение организации питания	Э
ОП.04		Организация обслуживания	Э
ОП.07		Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э
ОП.09		Безопасность жизнедеятельности	ДЗ
ОП.11		<i>Документальное обеспечение профессиональной деятельности</i>	ДЗ
ОП.13		<i>Управление персоналом</i>	ДЗ
ОП.15		<i>Товароведение продовольственных товаров</i>	Э
5	ОП.02	Организация, хранение и контроль запасов продовольствия	Э
	ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	Э
	ОП.12	<i>Сервисная деятельность</i>	ДЗ

	ОП.16	Технология приготовления блюд	Э
	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	экзамен по модулю
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ
	УП.01	Учебная практика	ДЗ
	ПП.01	Производственная практика	ДЗ
6	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ
	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	экзамен по модулю
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
	УП.02	Учебная практика	
	ПП.02	Производственная практика	
7	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	экзамен по модулю
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э
	УП.04	Учебная практика	ДЗ
	ПП.04	Производственная практика	ДЗ
	ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ
7	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	экзамен по модулю
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э
	УП.03	Учебная практика	ДЗ
	ПП.03	Производственная практика	ДЗ
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ
	УП.05	Учебная практика	ДЗ
8	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	экзамен по модулю

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Э
ПП.05	Производственная практика		ДЗ
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Э(к)
МДК.06.01	Управление деятельностью подчиненного персонала организации		Э
ПП.06	Производственная практика		ДЗ
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»		Э(к)
УП.07	Освоение первичных профессиональных навыков по профессии		ДЗ

Практика

№ п/п	ПМ, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Курс	Продолжительность практики	
					недель	ак.ч.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебная	Учебная мастерская	3	2	72
		Производственная	Предприятия	3	2	72
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	Учебная	Учебная мастерская	3	2	72
		Производственная	Предприятия	3	4	144
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	Учебная	Учебная мастерская	4	1	36
		Производственная	Предприятия	4	3	108
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	Учебная	Учебная мастерская	3	1	36
		Производственная	Предприятия	3	2	72
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Учебная	Учебная мастерская	4	2	72

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная	Предприятия	4	3	108
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Учебная	Учебная мастерская	-	-	-
		Производственная	Предприятия	4	2	72
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	Учебная	Учебная мастерская	4	3	108
		Производственная	Предприятия	-	-	-
ИТОГО:						972

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016 г. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемого в пределах ППССЗ.

Нормативные документы:

-Устав ГБПОУ РД «ИПК»;

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;

-ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г. ;

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

1.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.11 настоящего ФГОС СПО:

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Также к основным видам деятельности относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, указанных в приложении N 1 к настоящему ФГОС СПО.

2.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК),

соответствующими основным видам деятельности:

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.4.4. 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:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

2.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении N 2 к настоящему ФГОС СПО.

2.6. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК, установленных настоящим ФГОС СПО.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППССЗ СПО в период реализации программы среднего(полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю;
- продолжительность учебной недели ГБПОУ РД «ИПК» составляет 5 учебных дней;
- продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);
- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;
- при реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;
- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;
- общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) увеличивается на 52 недели (теоретическое обучение-39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулы -11 недель).

В соответствии со спецификой ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определен естественнонаучный профиль.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

- на промежуточную аттестацию – 252 часа;
- на усиление и расширение циклов ОГСЭ и ЕН, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на цикл ОГСЭ-58 часов; - на цикл ЕН-46 часов;
- на общепрофессиональный цикл - 454 часа; - на междисциплинарные курсы – 630 часов;
- на учебную и производственную практику – 108 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делов качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены по модулю.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и ДЭ.

4.Перечень кабинетов

43.09.15 Поварское и кондитерское дело

Материально-техническая база колледжа обеспечивает проведение всех видов практических занятий , дисциплинарной , междисциплинарной и модульной подготовки , учебной практики , предусмотренной учебным планом . Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения .

Перечень кабинетов , лабораторий , мастерских и других помещений .

№ п/п	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин ;
2	микробиологии , физиологии питания ,санитарии и гигиены ;
3	иностранного языка;
4	информационных технологий в профессиональной деятельности ;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда ;
6	экологических основ природопользования ;
7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
8	организация хранения и контроля запасов и сырья ;
9	организации обслуживания ;
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства ;
	Лаборатории
11	химии;
12	Учебный кулинарный цех ;
13	учебный кондитерский цех .
14	Спортивный комплекс
	Залы:
15	библиотека , читальный зал с выходом интернет ;
16	актовый зал .

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024