

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской
области

Утверждаю

Директор

Самохвалов С.В.

22.08.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2017

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																																																					
II																																																					
III																																																					
IV																																																					

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы

<input type="checkbox"/>	Учебная практика
<input type="checkbox"/>	Производственная практика (по профилю специальности)
<input type="checkbox"/>	Производственная практика (преддипломная)

<input type="checkbox"/>	Подготовка к государственной ит
<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттест.
<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подгото- товка	Пр д
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем		
I	39		17		22		2				2									
II	35	1/3	13	2/3	21	2/3	2/3	1/3	1/3			2	2			3	1	2		
III	29	1/3	11		18	1/3	1	2/3								11	5	6		
IV	21	1/2	13	1/6	8	1/3	1	1/2	5/6	2/3						8	3	5		
Всего	125	1/6	2068		2952		5	5/6				2				22			4	4

оговой аттестации
ация

ове-□ ение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
нед.	нед.	нед.		
	11	52		
	11	52		
	10	52		
2	2	43		
2	34	199		

36	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	9	27		13	4248	744	120	3384	1818	400			32	126						
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			12			618	136	32	450	132	318										
40	ОГСЭ.01	Основы философии			5			62	12	2	48	48											
41	ОГСЭ.02	История			3			60	10	4	46	46											
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			468			228	54	12	162		162										
43	ОГСЭ.04	Физическая культура			3-8			228	54	12	162	6	156										
44	ОГСЭ.05	Психология общения			7			40	6	2	32	32											
45	*																						
46																							
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1		1	276	60	14	202	202											
48	ЕН.01	Математика			4			64	14	4	46	46											
49	ЕН.02	Химия	4					168	36	8	124	124											
50	ЕН.03	Экологические основы природопользования					4	44	10	2	32	32											
51	*																						
52																							
53	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		7		3	786	154	32	600	512	82				6						
54	ОП.01	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7					92	10	4	78	72					6						
55	ОП.02	Охрана труда					3	42	8	2	32	32											
56	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности			6			92	20	4	68	68											
57	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве					3	42	8	2	32	32											
58	ОП.05	Метрология и стандартизация					3	42	8	2	32	32											
59	ОП.06	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4			80	16	4	60	60											
60	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4			80	16	4	60	20	40										
61	ОП.08	Физиология питания			6			60	12	2	46	46											
62	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности			3			58	10	2	46	46											
63	ОП.10	Программа 1-С			4			80	16	2	62	20	42										
64	ОП.11	Ресторанные технологии и аппараты			7			118	30	4	84	84											
65	*																						
66																							
67	ПЦ	Профессиональный цикл	7	9	7		9	2568	394	42	2132	972				32	120						
68																							
69	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	1			2	204	34	6	164	80					12						

#	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)		6		РП		час	72			72	нед	2			час				нед
#	ПП*																				
#	ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен	7						12			12					12				
#		Всего часов по МДК							114			70									
#	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		1	1				1	184	52	2	130	66			16	12			
#	МДК.06.01	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			7				96	36	2	58	42				16				
#	МДК.06.02	Организация и контроль деятельности подчиненного персонала						7	40	16		24	24								
#	МДК*																				
#	УП*																				
#	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)		7		РП		час	36			36	нед	1			час				нед
#	ПП*																				
#	ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен							12			12					12				
#		Всего часов по МДК							136			82									
#	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)		1	1				324	10	4	310	118				12				
#	МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар			7				132	10	4	118	118								
#	МДК*																				
#	УП*																				
#	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)		8		РП		час	180			180	нед	5			час				нед
#	ПП*																				
#	ПМ.07.ЭК	Демонстрационный экзамен							12			12					12				
#		Всего часов по МДК							132			118									
#	ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)	1	1	1				474	38	8	428	188				24				
#	МДК.08.01	Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер			6				234	38	8	188	188								
#	МДК*																				
#	УП*																				
#	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)		6		РП		час	216			216	нед	6			час				нед
#	ПП*																				
#	ПМ.08.ЭК	Демонстрационный экзамен	6						24			24					24				

#		Всего часов по МДК					234			188													
#	ПМ.09	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	1	2				328	116	6	206	122					12					
#	МДК.09.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь мира			8				100	50	2	48	48										
#	МДК.09.02	Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь мира			8				144	66	4	74	74										
#	МДК*																						
#	УП*																						
#	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)		8		РП		час	72			72	нед	2				час			нед		
#	ПП*																						
#	ПМ.09.ЭК	Демонстрационный экзамен	8						12			12					12						
#		Всего часов по МДК							244			122											
#	ПМ*																						
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	864			864	нед		24			час			нед		
#		Учебная практика						час	72			72	нед		2			час			нед		
#		Концентрированная						час	72			72	нед		2			час			нед		
#		Рассредоточенная						час					нед					час			нед		
#		Производственная (по профилю специальности) практика						час	792			792	нед		22			час			нед		
#		Концентрированная						час	792			792	нед		22			час			нед		
#		Рассредоточенная						час					нед					час			нед		
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				РП		час	144			144	нед	4				час			нед		
#		Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6				час			нед		
#		Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4				час			нед		
#		Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2				час			нед		
#		Подготовка к государственным экзаменам						час					нед					час			нед		
#		Проведение государственных экзаменов						час					нед					час			нед		
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О												56									
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП												120									
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	9	38			26	5940	744	176	5020	2900	882	54		32	144		612	18	594	480

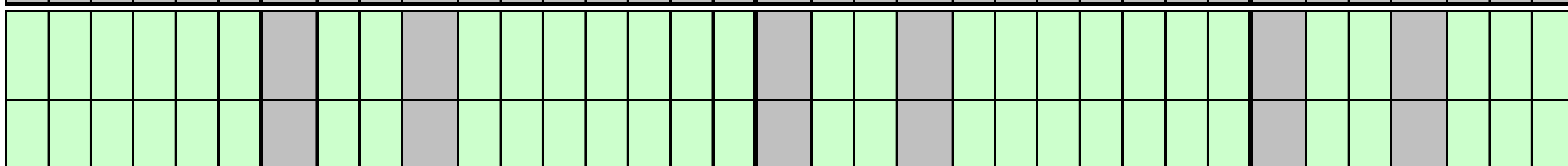
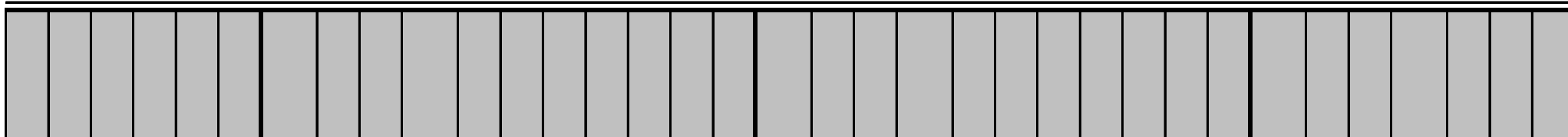
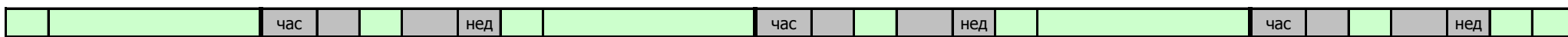
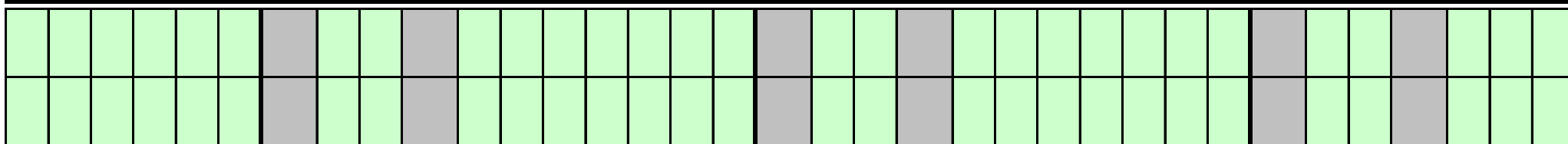
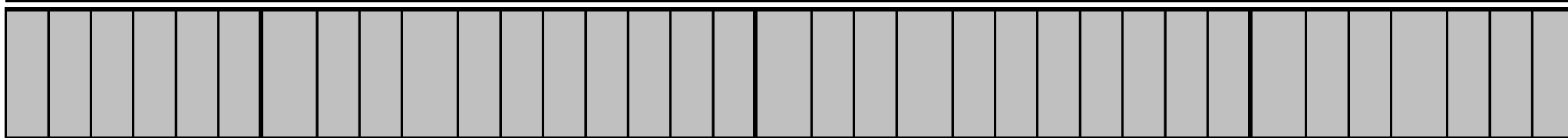
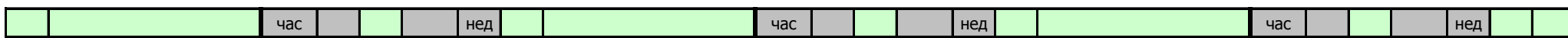
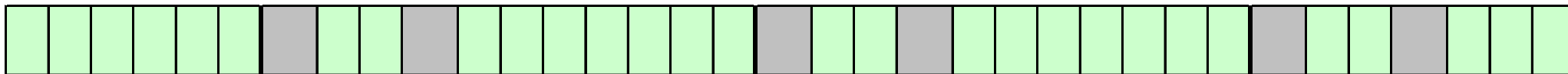
#	Экзамены (без учета физ. культуры)	
#	Зачеты (без учета физ. культуры)	
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	

Курс 1																Курс 2																			
естр 1						Семестр 2										Семестр 3										Семестр 4									
нед						22 нед										13 2/3 (3) нед										21 2/3 (2) нед									
в том числе						в том числе										в том числе										в том									
Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия				
28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	
						36			34,42							36			28,59								36			28,58					
92	22					864		38	826	602	174	32			18																				

92	22					864		38	826	602	174	32			18																				
92						649		28	621	475	134				12																				
						56		6	50	44					6																				
						71		2	69	69																									
						46		2	44	44																									
60						115		6	109	23	80				6																				
						70		2	68	68																									
						71		2	69	69																									
10						38		2	36	26	10																								
22						75		2	73	29	44																								
						66		2	64	64																									
						41		2	39	39																									

	22					215		10	205	127	40	32			6																				
	22					46		2	44	12		32																							
						76		6	70	46	18				6																				
						93		2	91	69	22																								

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



час нед час нед час нед

час нед час нед час нед

час	нед	час	нед	час	нед
час	нед	час	нед	час	нед
час	нед	час	нед	час	нед

час нед час нед час нед

час нед час нед час нед

час	нед	час	нед	час	нед
час	нед	час	нед	час	нед
час	нед	час	нед	час	нед

час нед час нед час нед

час нед час нед час нед

час	нед	час	нед	час	нед
час	нед	час	нед	час	нед
час	нед	час	нед	час	нед

час нед час нед час нед

час нед час нед час нед

	3	1	2
		1	1
	9	2	6

час			нед		час			72	нед		2		час			нед	
-----	--	--	-----	--	-----	--	--	----	-----	--	---	--	-----	--	--	-----	--

12			12														
----	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

184														52	2	130		66	16			
-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	-----	--	----	----	--	--	--

96														36	2	58		42	16			
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	----	--	----	----	--	--	--

40														16	24		24				
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----	--	----	--	--	--	--

час			нед		час			нед		час			36		нед		1	
-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	----	--	-----	--	---	--

12			12														
----	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

204														10	4	190		118				
-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	-----	--	-----	--	--	--	--

132														10	4	118		118				
-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	-----	--	-----	--	--	--	--

час			нед		час			нед		час			72		нед		2	
-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	----	--	-----	--	---	--

12			12		12			12		12			12					
----	--	--	----	--	----	--	--	----	--	----	--	--	----	--	--	--	--	--

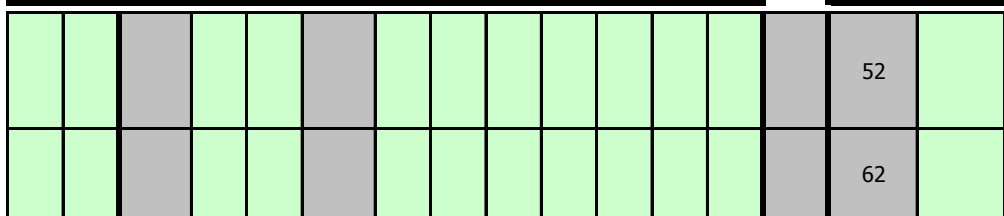
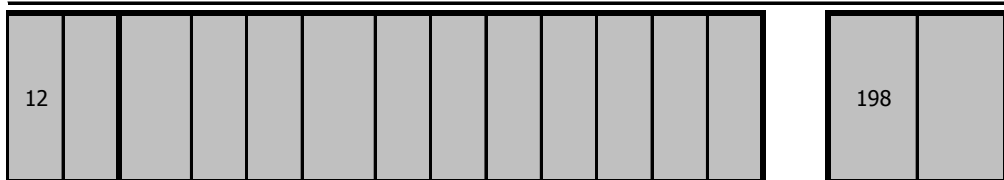
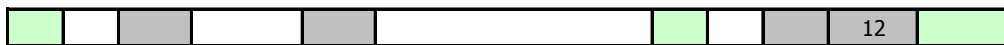
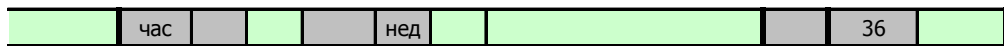
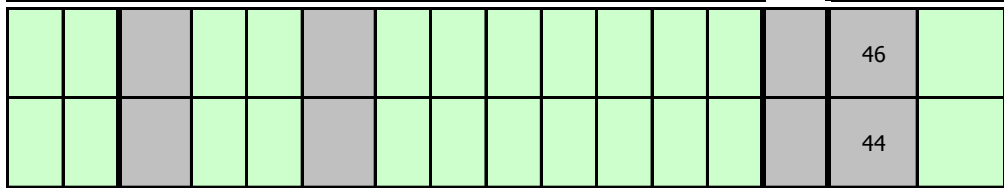
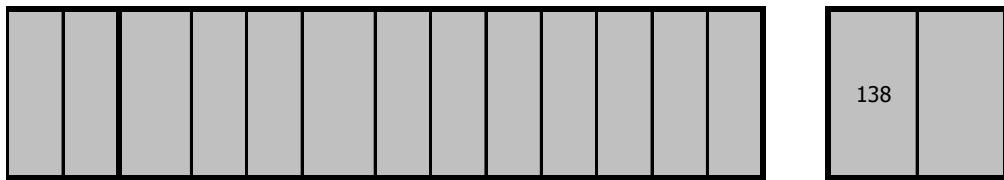
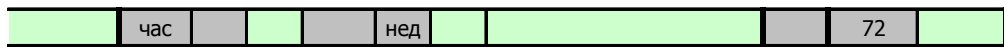
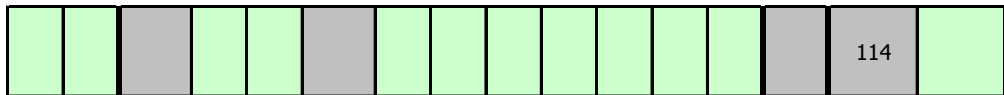
212				22	4	186		66	12				262		16	4	242		122	12			
-----	--	--	--	----	---	-----	--	----	----	--	--	--	-----	--	----	---	-----	--	-----	----	--	--	--

92				22	4	66		66	142				16	4	122		122				
----	--	--	--	----	---	----	--	----	-----	--	--	--	----	---	-----	--	-----	--	--	--	--

час			нед		108			нед		3			час			нед		108			нед		3		час			нед	
-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	--	---	--	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	--	---	--	-----	--	--	-----	--

12			12		12			12		12			12					
----	--	--	----	--	----	--	--	----	--	----	--	--	----	--	--	--	--	--

	1	2	2
	1	3	1
	2	4	4



час нед 72

12 12

12 184

96

40

час нед 36

12 12

120 120 12 286 38

94 38

час нед 3 108 180

12 12 12 12

474

234

час нед 216

24

		328	116	6	206	122							12				328
--	--	-----	-----	---	-----	-----	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	-----

		100	50	2	48	48											100
		144	66	4	74	74											144

	час			72	нед	2											72
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

		12			12						12						12
--	--	----	--	--	----	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	----

	час			180	нед					5
--	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	---

	час				нед					
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--

	час				нед					
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--

	час				нед					
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--

	час			180	нед					5
--	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	---

	час			180	нед					5
--	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	---

	час				нед					
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--

	час			144	нед	4					144	
--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--

	час			216	нед	6						
--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	--	--

	час			144	нед	4					144	
--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--

	час			72	нед	2					72	
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	----	--

	час				нед							
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--

	час				нед							
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

30		864	144	10	710	122	240					24
----	--	-----	-----	----	-----	-----	-----	--	--	--	--	----

4630	1310
------	------

	1	
	2	
	3	

Индекс
ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 04
ОК 05
ОК 06
ОК 07
ОК 08
ОК 09
ОК 10
ОК 11
ПК 1.1
ПК 1.2
ПК 1.3
ПК 1.4
ПК 2.1
ПК 2.2
ПК 2.3
ПК 2.4
ПК 2.5
ПК 2.6
ПК 2.7
ПК 2.8
ПК 3.1

ПК 3.2
ПК 3.3
ПК 3.4
ПК 3.5
ПК 3.6
ПК 3.7
ПК 4.1
ПК 4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5
ПК 4.6
ПК 5.1
ПК 5.2
ПК 5.3
ПК 5.4
ПК 5.5
ПК 5.6
ПК 6.1
ПК 6.2
ПК 6.3
ПК 6.4
ПК 6.5

Содержание
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
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.
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.
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.
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.
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	1
	2
	3
	4
	1
	2
	3
	1
	2

Наименование
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории:
химии;
метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс:
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

<p>от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» по образовательным программам среднего профессионального образования; - Федеральный закон от 13.08.2002 № 112-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»; - Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ «О реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в области «Кулинария»; - Локальные нормативные акты учреждения «О реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в области «Кулинария».</p>
<p>Основные требования и рабочие программы к обучению в пределах основных образовательных программ определяют самостоятельно, исходя из бюджета времени, нормативный срок обучения и профессиональных модулей, предусмотренных в итоговой аттестации. Начало обучения и занятия составляет 36 часов в неделю. Продолжительность занятия по 45 мин.</p>
<p>Содержание дисциплин (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций дисциплин, практик в часах.</p>
<p>Содержание программы составляет порядка 70 процентов от общего объема программы обучения и (или) углубления подготовки, формирования навыков и знаний, необходимых для обеспечения возможностями продолжения образования. Часы учебной программы: в учебной части введены модули: «История кулинарии», «Специфика кухни мира с учетом потребностей различных культур», «Кулинария нескольких профессий рабочих, занятых в пищевой промышленности».</p>
<p>Программа должна предусматривать изучение иностранного языка в профессиональной сфере деятельности.</p>
<p>Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено освоение дисциплины "Физическая культура".</p>
<p>Программа должна предусматривать изучение основ военной службы (для юношей) - 10 часов.</p>
<p>Программа предусматривает освоение 10 процентов от общего объема времени обучения, на освоение основ медицинских знаний.</p>
<p>Программа предусматривает освоение профессиональных модулей в соответствии с требованиями к программам междисциплинарных курсов. При освоении программы предусматривается практика (практика по профилю специальности).</p>
<p>Программа предусматривает освоение государственных итоговых аттестаций, предусмотренных федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования.</p>
<p>Программа предусматривает освоение профессиональных компетенций в рамках профессиональных учебных занятий в рамках учебного процесса, предусмотренного на проведение практик, предусмотренных учебным циклом образовательной программы.</p>
<p>Программа предусматривает освоение работ (дипломная работа (дипломный проект), выпускная квалификационная работа или проект).</p>

