


Согласовано

Заместитель Министра образования

Республики Мордовия

«» 10 2023 г.

Согласовано

с предприятием работодателя

ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»

«» Т.В. Фионов

«» 2023 г.

Утверждаю

Директор ГБПОУ РМ «Саранский техникум

пищевой и перерабатывающей промышленности»

«» А.Н. Быстров  
2023 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

ГБПОУ РМ «Саранский техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

Квалификация: Повар, кондитер

срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

2023 г.

### 1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1456 ч	-	-	-	20 ч	-	11	52
II курс	888 ч	180 ч	396 ч	-	12 ч	-	11	52
III курс	912 ч	180 ч	336 ч	-	12 ч	36 ч	10	52
Всего	3256 ч	360 ч	732 ч	-	44 ч	36 ч	32	156

**План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа) 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Индекс	Наименование индексов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации[1]	Учебная нагрузка студентов (час.)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам[2] (час. в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная		Промежуточная аттестация	Производственная и учебная практики	I курс		II курс		III курс				
						Лекций, уроков	Лаб. и практ. занятий			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
	<b>Обязательная часть образовательной программы</b>																	
<b>ОУ.Д.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1456</b>	<b>706</b>	<b>750</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ОУ.Д.01	Русский язык	Э	72		68	32	36	4		30	42							
ОУ.Д.02	Литература	М/З	108		108	54	54			42	66							
ОУ.Д.03	Иностранный язык	М/З	144		144	0	144			60	84							
ОУ.Д.04	Математика	Э	232		228	178	50	4		90	142							
ОУ.Д.05	История	Э	136		130	84	46	6		56	80							
ОУ.Д.06	Физическая культура	М/З	72		72	14	58			30	42							
ОУ.Д.07	ОБЖ	М/З	68		68	22	46			28	40							
ОУ.Д.08	Информатика и ИКТ	М/З	144		144	38	106			60	84							
ОУ.Д.09	Физика		108		108	94	14			44	64							
ОУ.Д.10	Химия		144		144	50	94			70	74							
ОУ.Д.11	Обществознание	М/З	72		72	38	34			0	72							
ОУ.Д.12	Биология	Э	72		66	42	24	6		72	0							
ОУ.Д.13	География	М/З	72		72	44	28			30	42							
ОУ.Д.14	Основы проектной деятельности		32		32	16	16			0	32							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>180</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>			
ОГСЭ.01	Психология и этика профессиональной деятельности		36		36	18	18						36					
ОГСЭ.02	Основы финансовой грамотности		36		36	24	12						36					
ОГСЭ.03	Экономика отрасли и предприятия		36		36	18	18								36			
ОГСЭ.04	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики		36		36	24	12								36			
ОГСЭ.05	Родная литература		36		36	24	12					36						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОПБ	<b>Обязательный профессиональный блок</b>		2736	0	1620	742	878	24	1044	0	0	570	786	606	750
ОП.00	<b>Общепрофессиональный блок</b>		504	0	504	210	294	0	0	0	0	126	114	168	96
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		36		36	18	18					36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		36		36	10	26					36			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		36		36	10	26						36		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		36		36	18	18							36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		36		36	10	26						36		
ОП.06	Охрана труда		36		36	10	26							36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		36		36	10	26					36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	д/з	36		36	18	18					18	18		
ОП.09	Физическая культура		36		36	4	32						36		
ОП.10	Организация производства		36		36	20	16								36
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий		72		72	36	36						24	24	24
ОП.12	Организация обслуживания		36		36	22	14							36	
ОП.13	Технология трудоустройства		36		36	24	12								36
ПМ.00	<b>Профессиональный блок</b>		2232	0	1116	532	584	24	1044	0	0	444	672	438	654
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента</b>		330	0	144	70	74	6	180	0	0	324	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	д/з	36		36	18	18					36			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	114		108	52	56	6				108			
УП.01	Учебная практика		72						72			72			
ПП.01	Производственная практика	д/з	108						108			108			
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</b>		396	0	252	126	126	0	144	0	0	120	276	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		72		72	36	36					72			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	д/з	180		180	90	90					48	132		
УП.02	Учебная практика		36						36			36			
ПП.02	Производственная практика	д/з	108						108			108			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		402	0	144	68	76	6	252	0	0	0	396	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок		36		36	12	24						36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок	Э	114		108	56	52	6					108		
УП. 03	Учебная практика		72						72				72		
ПП. 03	Производственная практика	д/з	180						180				180		
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		330	0	144	72	72	6	180	0	0	0	0	324	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блинд, десертов, напитков	д/з	36		36	18	18							36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блинд, десертов, напитков	Э	114		108	54	54	6						108	
УП. 04	Учебная практика		72						72				72		
ПП. 04	Производственная практика	д/з	108						108					108	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		402	0	252	126	126	6	144	0	0	0	0	114	282
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	д/з	72		72	36	36							72	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	186		180	90	90	6						42	138
УП. 05	Учебная практика		72						72					72	
ПП. 05	Производственная практика		72						72					72	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (ООО «Международная кейтеринговая компания»)		372	0	180	70	110	0	192	0	0	0	0	0	372
ПМ.06	Приготовление блинд школьного меню		372	0	180	70	110	0	192	0	0	0	0	0	372
МДК 06.01	Приготовление блинд школьного меню	д/з	108		108	50	58							108	
МДК 06.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	д/з	72		72	20	52							72	
УП.06	Учебная практика		36						36					36	
ПП.06	Производственная практика		156						156					156	
ПП.06	Промышленная практика														
ПП.06	Промышленная практика														
ПМ.00	Государственная (итоговая) аттестация	1 сем.	36					36						6	6
	Итого		4428	0	3256	1556	1700	80	1092	612	864	612	864	612	864
	Факультатив "Россия - Моя история"					32				12	20				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Пятидневные военные сборы				35								35		
Государственная (итоговая) аттестация						дисциплины и МДК				12	13	9	8	9	8
Демонстрационный экзамен						учебной практики/нед. производст. практики/нед. экзаменов						2	3	2	3
<b>Всего:</b>						дифф. зачетов				1	3	1	1	1	1
						зачетов					7	2	4	3	3

[1] В строках дисциплины и МДК выбираются формы из возможных вариантов промежуточной аттестации (З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен), для практик – только зачет, и указываются в строку через запятую в соответствии с семестрами изучения, в строках циклов и модулей указывается суммарное количество каждой из форм через слеш (косую черту).

[2] Следует оставить количество столбцов в соответствии с реальным количеством курсов обучения. Нумерация всегда начинается с первого курса, независимо от образовательной базы (среднее общее или среднее полное образование).

### Пояснительная записка к учебному плану

1. Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования **ГБПОУ РМ «Саранский техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»** разработан на основе:
  - Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
  - Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
  - Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
2. Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 4428 академических часа.  
Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 2 года 10 месяцев.
3. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

4. При получении студентами среднего образования в состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Количество часов общеобразовательного цикла, включая промежуточную аттестацию – 1476 часов. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального с учетом профиля получаемого профессионального образования.
5. При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ОПОП-П, включая инвариантную и вариативную части.

Вариативная часть - 1044 часов.

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ПМ.06 Приготовление блюд школьного меню	372	<p>Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»</p> <p>В результате освоения модуля студент должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготавливать блюда для лечебного и школьного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи;</li> <li>- оценивать качество готовой продукции;</li> <li>- составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, школьного питания в соответствии с требованиями рационального питания;</li> <li>- составлять технологические карты на блюда диетического питания;</li> <li>- пользоваться Сборником рецептов блюд диетического питания</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы, основы лечебного и школьного питания;</li> <li>- классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного и школьного питания;</li> <li>- правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству</li> </ul>
2	ОГСЭ.01 Психология и этика профессиональной деятельности	36	<p>В результате освоения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и определения в области психологии;</li> <li>- методы исследования в психологии, их практическое применение в профессиональной деятельности;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические свойства личности: понятие личности, темперамента и характера;</li> <li>- психологию общения, функции и виды общения, особенности делового общения; правила публичного выступления;</li> <li>- психологию коллектива и группы;</li> <li>- виды, источники, причины возникновения конфликтов и способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности;</li> <li>- психологические особенности трудовой деятельности; принципы профессиональной этики;</li> </ul> <p>Должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оптимальный стиль взаимодействия в профессиональной деятельности с учетом психологических свойств личности человека;</li> <li>- применять техники и приемы делового общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности.</li> </ul>
3	ОГСЭ.02 Основы финансовой грамотности	36	<p>Целью изучения основ профессионального образования современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.</p> <p>Ключевыми задачами изучения финансовой грамотности с учётом ответственности являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать финансовую информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;</li> <li>- формирование представлений о грамотном финансовом поведении, включая типичные стратегии, действия, связанные с осуществлением социальных ролей в финансовой сфере жизнедеятельности человека;</li> <li>- совершенствование опыта применения полученных финансовых знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков с учётом профессиональной</li> </ul>

4	ОГСЭ.03 Экономика отрасли и предприятия	36	<p>направленности организации среднего профессионального образования.</p> <p>Целью изучения дисциплины «Экономика предприятий питания» является: сформировать у студентов представление о функционировании предприятий общественного питания как субъектов хозяйствования и объектов экономического управления; выявить отраслевые особенности их экономики и место в системе общественного воспроизводства.</p> <p>Задачами дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дать студентам целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов; получение студентами теоретических знаний и практических навыков в сфере экономики предприятий общественного питания;</li> <li>- раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия общественного питания на рынке; изучение экономических особенностей и принципов организации логистических и информационных процессов на предприятиях общественного питания;</li> <li>- научить студентов практическим навыкам по анализу и планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятия общественного питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.</li> </ul> <p>Новые экономические и технологические условия требуют реализации подходов по содействию в освоении ключевых компетенций цифровой экономики.</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства;</li> <li>- применять модельно-аналитические и информационно-коммуникационные технологии поддержки принятия решений в социально-экономических системах в условиях цифровой экономики;</li> <li>- анализировать, систематизировать и обобщать, экономические явления и процессы, происходящие в обществе с целью их применения в различных сферах деятельности;</li> <li>- пользоваться сервисными и прикладными программами;</li> </ul>
5	ОГСЭ.04 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	36	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные принципы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- находить и использовать необходимую экономическую информацию.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные технологии цифровой экономики;</li> <li>- теоретические и практические навыки в области формирования и развития цифровой экономики и управления ее структурными компонентами на базе применения современных информационных технологий и адекватного использования информационных ресурсов и факторов;</li> <li>- теоретические основы и закономерности функционирования рыночной экономики;</li> <li>- общие принципы работы с компьютером как средством управления информацией;</li> </ul> <p>основные методы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательство по охране авторских прав.</li> </ul>
6	ОГСЭ.05 Родная литература	36	<p>Изучение предмета «Родная литература (мордовская)» должно обеспечить достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения родной литературы, и обладающей гуманистическим мировоззрением, общероссийским гражданским сознанием и национальным самосознанием, чувством патриотизма и гордости от принадлежности к многонациональному народу России;</li> <li>- формирование познавательного интереса к родной литературе, воспитание ценностного отношения к ней как хранителю историко-культурного опыта мордовского народа, включение обучающегося в культурно-языковое поле своего народа и приобщение к его культурному наследию;</li> <li>- осознание исторической ответственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа и ответственности за сохранение мордовской культуры;</li> <li>- развитие у обучающихся интеллектуальных и творческих способностей,</li> </ul>

			<p>необходимых для успешной социализации и самореализации личности в многонациональном российском государстве.</p>
7	<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	36	<p>Изучение учебной дисциплины направлено на приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных и кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.</li> </ul>
8	<p>ОП.02 Основы товарведения продовольственных товаров</p>	36	<p>Для реализации компетенций в соответствии со Спецификацией стандарта специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья,</li> <li>- Показатели качества и безопасности пищевых продуктов,</li> <li>- Причины порчи пищи,</li> <li>- Пищевую ценность ингредиентов,</li> <li>- Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом, виды и стили составления меню.</li> </ul>
9	<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	36	<p>Изучение учебной дисциплины направлено на умения студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>

10	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	<p>Изучение учебной дисциплины направлено на получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность организаций.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельной работы с правовой информацией, источниками права, в том числе нормативными правовыми актами, необходимыми для поддержки в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.</li> </ul>
11	ОП.05 Основы калькуляции и учета	36	<p>Изучение учебной дисциплины направлено на получение будущими специалистами знаний</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в оформлении документов первичной отчетности и ведения учета сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>- в оформлении документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>- в составлении товарного отчета за день;</li> <li>- в определении процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- в составлении план-меню, работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>- в расчёте цен на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлении калькуляционных карт.</li> </ul>
12	ОП.06 Охрана труда	36	<p>В результате освоения учебной дисциплины студент должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с процессами, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе</li> </ul>

			<p>оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- развязывать подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>
13	<p>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	36	<p>Изучение учебной дисциплины направлено на приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в овладении иностранным языком в профессиональной деятельности.</p> <p>Изучение дисциплины позволяет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продолжить формирование профессиональных компетенций будущих специалистов;</li> <li>- овладеть материалом рабочей программы в такой степени, чтобы использовать приобретенные знания и умения в профессиональной</li> </ul>

			<p>Деятельности и повседневной жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>
14	ОП.10 Организация производства	36	<p>Дисциплина "Организация производства" имеет целью обучить студентов теоретическим основам организации производства, сформировать научно-прикладной аппарат дисциплины,</p> <p>ее основные категории, методологические особенности к базовые принципы, условия повышения эффективности организации производства с учетом факторов внешней и внутренней среды.</p> <p>В результате освоения дисциплины студент:</p> <p>должен узнать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущности, цели и задачи организации производства;</li> <li>- качественные свойства производственных систем, количественные взаимосвязи и закономерности развития производства;</li> <li>- условия и факторы рациональной организации производственного процесса, оптимально сочетающего функциональные, пространственные, временные, ресурсные параметры;</li> </ul> <p>должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять типы производственных процессов и их особенности;</li> <li>- применять экономико-математические модели в организации производства;</li> <li>- принимать решения, позволяющие сформировать требования к эффективной организации производства, которая соответствовала бы общей стратегии промышленного предприятия и приоритетным направлениям его развития;</li> </ul>

			<p>Должен овладеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- инструментами проектирования производственных процессов;</li> <li>- современными информационными технологиями и системным анализом при организации производства;</li> <li>- методами оценки и мониторинга эффективности производственных процессов;</li> </ul> <p>Должен демонстрировать способность и готовность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета основных показателей производства;</li> <li>- составления производственных планов;</li> <li>- анализа и оценки проектов развития производственных систем.</li> </ul>
15	<p>ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий</p>	72	<p>В результате освоения дисциплины студент должен научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>- пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>- пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;</li> <li>- разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>- проявлять свою творческую индивидуальность;</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеризовать и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- основные приемы изготовления украшений;</li> <li>- простейшие примеры декоративной вырезки;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы карвинга;</li> <li>- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> </ul>
16	ОП.12 Организация обслуживания	36	<p>Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания» является: формирование знаний об основах организации обслуживания, ее общих принципах, методах и положений независимо от форм собственности, направлений деятельности.</p> <p>Изучение учебной дисциплины позволит:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомиться с организацией обслуживания, классификацией и особенностями предоставления услуг обслуживания; с организацией подготовки к обслуживанию потребителей.</li> <li>- научиться разрабатывать направления достижения максимального удовлетворения покупательского спроса и повышения качества обслуживания.</li> <li>- формировать навыки работы по организации эффективного обслуживания потребителей</li> </ul>
17	ОП.13 Технология трудоустройства	36	<p>В результате освоения дисциплины развивается способность решать вопросы построения профессиональной карьеры.</p> <p>Задачи освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знание вопросов трудового законодательства, реальной ситуации на рынке труда, принципов планирования и управления карьерой, возможных способов поиска работы, правовых аспектов взаимоотношения с работодателем, принципов делового общения.</li> <li>- Умение анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в профессиональной деятельности, эффективно</li> </ul>

			использовать теоретические знания при поиске работы. - Владение навыками составления резюме, карьерного плана, сопроводительного и рекомендательного письма, прохождения интервью, самопрезентации, эффективного делового общения.
18	Промежуточная аттестация	72	Промежуточный контроль знаний
19	ГИА	24	Итоговый контроль знаний
<b>Итого</b>		<b>1044</b>	

6. Дисциплины учебного плана группируются по циклам:

- общеобразовательный цикл, если обучение осуществляется на базе основного общего образования. Общеобразовательная подготовка осуществляется на первом курсе обучения;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

7. Профессиональные модули представлены в учебном плане разделами. Каждый раздел профессионального модуля представлен междисциплинарным курсом или его частью и учебной практикой (в случае, если она реализуется рассредоточено). Каждый междисциплинарный курс представлен темами. Учебная практика (производственное обучение), указывается в рамках профессиональных модулей рассредоточено и/или концентрировано, производственная практика в рамках профессиональных модулей показывается концентрировано.

8. Объем обязательной и максимальной учебной нагрузки на изучение дисциплины и профессионального модуля устанавливается исходя из объема, отведенного ФГОС на соответствующий цикл.

9. В плане учебного процесса отражены формы контроля учебной деятельности (промежуточная аттестация) студента:

- экзамен, в том числе комплексный;
- зачет или дифференцированный зачет;

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин общепрофессионального цикла могут проводиться как экзамены, так и зачеты (дифференцированные зачеты), контрольные работы.

Проведение зачетов (дифференцированных зачетов), контрольных работ предусматривается за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину.

В ходе освоения тем междисциплинарных курсов предусматривается проведение зачетов (дифференцированных зачетов), контрольных работ, за счет времени, отведенного на соответствующую тему.

По завершению освоения междисциплинарных курсов также проводятся комплексные экзамены.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся комплексные экзамены, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, должны иметь промежуточную аттестацию.

10. В период обучения проводятся учебные сборы с юношами. (Приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов - 5 дней (35 часов).

11. При реализации ППСЭЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная (производственное обучение) и производственная практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как централизованно в несколько периодов, так и распределенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика обучающихся проводится в специализированных лабораториях техникума, при этом учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 10 человек, а также на базовых предприятиях в соответствии с договорами, где предусматривается помещение для проведения занятий и отработки навыков при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

12. Формы проведения промежуточной аттестации

Учебным планом предусматривается 4 недели промежуточной аттестации. Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, экзамен.

Текущий контроль по учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме зачета или дифференцированного зачета.

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационным экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - не более 10 (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и "зачтено" ("зачет").

13. По окончании освоения профессиональной образовательной программы проводится Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена.

Объем времени, предусмотренный на государственную (итоговую) аттестацию составляет 1 неделю.

14. Факультативы

На основании письма Министерства образования Республики Мордовия от 26.08.2022 г. № 4892 предусмотрен курс лекций «Россия – Моя история» в объеме 32 часа на 1 курсе, который будет проходить в форме факультатива.

## СОГЛАСОВАНО

Председатели предметных (цикловых) комиссий \_\_\_\_\_  
подпись Т. В. Казакова  
расшифровка подписи

\_\_\_\_\_ Ю. В. Белайкина  
подпись  
расшифровка подписи

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_  
подпись С. Е. Рязина  
расшифровка подписи

Начальник отдела ПО МО РМ

\_\_\_\_\_ Е. А. Куршева  
подпись  
расшифровка подписи