



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко Бендерский политехнический филиал

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии *начальник* профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Повар, Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

*ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ*

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ГОС

от 09.04.2013

№ 456

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента





**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Молдавского языка и литературы
3	Иностранного языка (два)
4	Истории
5	Географии
6	Математики
7	Биологии
8	Начальной военной подготовки
9	Информатики и ИКТ
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Товароведения продовольственных товаров
12	Технологии кулинарного производства
13	Технологии кондитерского производства
14	Технического оснащения и организации рабочего места
15	Физики
16	Химии
	Лаборатории:
1	Химии
2	Микробиологии
3	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля
3	Стрелковый тир
4	Зал для настольного тенниса
5	Тренажерный зал
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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 одном из официальных языков Приднестровской Молдавской Республики с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 одном из официальных языков Приднестровской Молдавской Республики и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
ОДБ.01	Родной язык												
ОДБ.02	Родная литература												
ОДБ.03	Иностранный язык												
ОДБ.04	Официальный язык и литература												
ОДБ.05	География												
ОДБ.06	История												
ОДБ.07	Обществознание (включая экономику и право)												
ОДБ.08	Математика												
ОДБ.09	Информатика												
ОДБ.10	Физическая культура												
ОДБ.11	ОБЖ/НВП												
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
ОДП.01	Физика (с основами астрономии)												
ОДП.02	Химия												
ОДП.03	Биология												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1</b>
		<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 3.6</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>
		<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>									
ОП.01	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
ОП.03	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ОП.05	Физическая культура	ОК 08.											
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2.</b>
		<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 2.7</b>	<b>ПК 2.8</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>
		<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 3.6</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>
		<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>										
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
		<b>ПК 1.4.</b>											
МДК.01.01	Технология приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>
		<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 2.7</b>	<b>ПК 2.8</b>							
МДК.02.01	Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
УП.02	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
ПП.02	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>
		<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 3.6</b>								
МДК.03.01	Технология приготовление, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6								
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6									
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6									
ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>										
МДК.04.01	Технология приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>
		<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>										
МДК.05.01	Технология приготовление, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.					
	<b>Итоговая государственная аттестация</b>													
	<i>Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена</i>	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.					

**КОНСУЛЬТАЦИИ**

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры							Всего	Курс 1		Курс 2		Курс 3		ЦК
		Экз	Зач	ДифЗач	КП	КР	К	Другие		Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	
План																
Факт									300	46	54	40	60	60	40	
К.ОДБ.01	Родной язык	3							12		6	6				
К.ОДБ.02	Родная литература			3					9	3	3	3				
К.ОДБ.03	Иностранный язык			3					9	3	3	3				
К.ОДБ.04	Официальный язык и литература			3					9	3	3	3				
К.ОДБ.05	География			1					4	4						
К.ОДБ.06	История			2					8	4	4					
К.ОДБ.07	Обществознание (включая экономику и право)			4					8			4	4			
К.ОДБ.08	Математика	3							16	4	6	6				
К.ОДБ.09	Информатика			2					6	3	3					
К.ОДБ.10	Физическая культура		12	3					9	3	3	3				
К.ОДБ.11	ОБЖ/НВП			2					6	4	2					
К.ОДП.01	Физика (с основами астрономии)	3							20	6	8	6				
К.ОДП.02	Химия			4			4		16			6	10			
К.ОДП.03	Биология			2					6	3	3					
К.ОП.01	Основы товароведения продовольственных товаров			2					6	3	3					
К.ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места			2					3		3					
К.ОП.03	Основы калькуляции и учета			6					26				8	10	8	
К.ОП.04	Безопасность жизнедеятельности			4					4				4			
К.ОП.05	Физическая культура		45	6					6				4	2		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента															
К.МДК.01.01	Технология приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2					7	3	4					
К.УП.01.01	Учебная практика			2												
К.ПП.01.01	Производственная практика			2												
К.ПМ.01	<i>Экзамен квалификационный</i>	2														
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента															
К.МДК.02.01	Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5							22				10	12		
К.УП.02	Учебная практика			4												
К.ПП.02	Производственная практика			5												
К.ПМ.02	<i>Экзамен квалификационный</i>	5														
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента															
К.МДК.03.01	Технология приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5							22				10	12		
К.УП.03.01	Учебная практика			5												

**КОНСУЛЬТАЦИИ**

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры							Всего	Курс 1		Курс 2		Курс 3		ЦК
		Экз	Зач	ДифЗач	КП	КР	К	Другие		Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	
К.ПП.03.01	Производственная практика			5												
К.ПМ.03	<i>Экзамен квалификационный</i>	5														
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента															
К.МДК.04.01	Технология приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6							28					12	16	
К.УП.04.01	Учебная практика			6												
К.ПП.04.01	Производственная практика			6												
К.ПМ.04	<i>Экзамен квалификационный</i>	6														
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента															
К.МДК.05.01	Технология приготовление, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6							38				10	12	16	
К.УП.05.01	Учебная практика			6												
К.ПП.05.01	Производственная практика			6												
К.ПМ.05	<i>Экзамен квалификационный</i>	6														
К.	Защита выпускной квалификационной работы															
К.	Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена															

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ





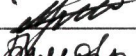
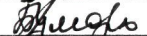
1. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования (НПО) Бендерского политехнического филиала ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко» разработана на основе государственного образовательного стандарта (ГОС) НПО по профессии начального профессионального образования (НПО) 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный Приказом Министерства Просвещения ПМР от 02.03.2023 № 215 «Об утверждении государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»
2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.
3. Продолжительность учебного занятия составляет 1 час 20 минут.
4. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 104 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 нед.; промежуточная аттестация 4 нед.; каникулярное время 24 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1656 часов, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП НПО, в соответствии с Рекомендациями МП ПМР.
5. Оценка качества освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы НПО с получением среднего (полного) общего образования осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация в форме экзамена в обязательном порядке проводится по «Родному языку», «Математике» и «Физике (с основами астрономии)». Конкретные формы проведения экзамена оговорены в фондах оценочных средств дисциплин. По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в 1-2 (зачет) и 3 семестре – ДЗ (диф. зачет).
6. По дисциплине «Химия» в 4 семестре предусмотрена другая форма контроля - в форме выполнения и защиты «Индивидуального проекта». Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающегося. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках изучения дисциплины, в течение периода освоения дисциплины за счет времени, выделенного на освоение учебной дисциплины.
7. Вариативная часть в объеме 108 часов максимальной учебной нагрузки использована: - на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части. В цикл ОПЦ добавлено 94 часа. В цикл ПЦ добавлено 1382 часов.
8. В цикл ОПЦ добавлено для увеличения объема времени в дисциплины ОП.01 «Основы товароведения продовольственных товаров» - 34 часа; ОП.02 «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 4 часа; ОП.03 «Основы калькуляции и учета» 56 часов. В профессиональный цикл для увеличения объема времени в ПМ.01 добавлено 168 часов из вариативной части, в ПМ.02 добавлено 306 часа из вариативной части, в ПМ.03 добавлено 260 часов из вариативной части, в ПМ.04 добавлено 258 часов из вариативной части, в ПМ.05 добавлено 390 часа из вариативной части. В итоговую государственную аттестацию добавлено 36 часов из вариативной части.
9. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
10. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет не более 36 академических часов в неделю при пятидневной учебной неделе.
11. Консультации предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.
12. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает промежуточную, текущую аттестацию и итоговую государственную аттестацию обучающихся.
13. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 12 (без учета зачетов по физической культуре). За первый год обучения обучающиеся сдают 11 дифференцированных зачетов. За второй год обучения обучающиеся сдают 3 экзамена, 7 дифференцированных зачетов. За третий год обучения обучающиеся сдают 8 экзаменов, 8 дифференцированных зачетов.
14. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не более 2 недель (72 часов) в учебном году. В первом году обучения экзаменационная сессия составляет пол недели во втором семестре. Во втором году обучения экзаменационная сессия составляет 2 недели в третьем семестре. Во третьем году обучения экзаменационная сессия составляет 2 недели в пятом семестре и 2 недели в шестом семестре

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

15. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Для подготовки и проведения экзамена отводится 18 часов (СРС-10 часов, консультации-2 часа, проведение экзамена-6 часов). Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусматриваются не менее 2 дней.
16. Выполнение курсовых проектов (работ) государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», не предусмотрено.
17. Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам – в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним. Конкретные формы и методы текущего контроля оговорены в фондах оценочных средств дисциплин и профессиональных модулей.
18. Оценку всех общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) указанных в ГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем МДК, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ОПОП в форме наблюдения и оценки (интерпретации): - на теоретических занятиях; - на лабораторных и практических занятиях; - при выполнении самостоятельной работы; - на учебной и производственной практике; - при проведении ИГА; - при участии в общественной и спортивной деятельности филиала.
19. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются на кафедрах, по которым закреплены соответствующие дисциплины и профессиональные модули.
20. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется распределено на первом и втором курсе. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики и утверждаются на заседании выпускающей кафедры. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Форма аттестации по итогам практик – дифференцированный зачет. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.
21. Формой промежуточной аттестации по завершению изучения профессионального модуля является экзамен по модулю, который проводится в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения.
22. Экзамен по модулю проводится в рамках промежуточной аттестации, на подготовку и проведение экзамена отводится 18 часов промежуточной аттестации.
23. Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.
24. По итогам экзамена по модулю выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».
25. Для проведения экзамена по модулю подготавливаются комплекты-оценочных средств (КОС) которые в обязательном порядке согласовываются с представителями от работодателей.
26. Итоговая государственная аттестация (ИГА) проводится с целью определения соответствия результатов освоения выпускниками основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования соответствующим требованиям ГОС НПО и установления степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности. ИГА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, в виде демонстрационного экзамена.
27. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются БПФ на основании Положения об итоговой государственной аттестации выпускников организаций начального и среднего профессионального образования Приднестровской Молдавской Республики приказ МП ПМР № 567 от 10.05.2017 г в текущей редакции.
28. Необходимым условием допуска к итоговой государственной аттестации является освоение обучающимися всех профессиональных модулей, представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

**Согласовано**

**ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ**

Проректор по ОПиМКО		О.В. Еремеева
Начальник УАП		А.В. Топор
Начальник отдела РОД УАП		Е.Ф. Командарь
Директор БПФ		С.С. Иванова
Зам. директора по УПР		Е.Ю. Ляхов
Разработчик зам. директора по УР БТТ		И.В. Булгарь