**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**1 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: повар, кондитер**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

|  |  |
| --- | --- |
| **О. 00** | **Общеобразовательный цикл** |
|  | **Общие учебные дисциплины** |
| ОУД.01 | Русский язык  |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика |
| ОУД.05 | История |
| ОУД.06 | Физическая культура |
| ОУД.07 | ОБЖ |
| ОУД.08 | Астрономия |
|   | **Учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей** |
| ОУП.08проф | Информатика и ИКТ |
| ОУП.09проф | Физика |
| ОУП.10проф | Химия |
| ОУП.11 | Обществознание (вкл. Право и экономику) |
| ОУП.16проф | Биология |
| ОУП.17 | География |
| ОУП.18 | Экология |
|   | **Дополнительные учебные дисциплины** |
| УД.п.19 | История Ставропольского края/ История мировых религий |
|   | Эстетика/ Мировая художественная культура/ Рисование |
| УД.п.20 | Экология моего края/ Рисование и лепка |
| УД.п.21 | Психология семейных отношений/ Основы здорового питания |
| ПА.ОД | Промежуточная аттестация |
| **ИП.** | **Индивидуальный проект** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Организация обслуживания в ресторане |
| ОП.12 | Этика и психология профессиональной деятельности |
| ОП.13 | Основы финансовой грамотности// Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.13 | Основы предпринимательства |
| ОП.14 | Основы поиска работы |
| ПА.ОП | Промежуточная аттестация |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных п/ф  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных п/ф |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| **ПМ.02** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| МДК.02.01 | 0рганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| **ПМ.03** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| МДК.03.01 | 0рганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| УП.03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| **ПМ.04** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  |
| УП.04 | Учебная практика |
| ПП.04 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| **ПМ.05** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| МДК.05.01 |  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |
| МДК.05.02 | МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  |
| УП.05 | Учебная практика |
| ПП.05 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| **ПМ.06** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных и кондитерских изделий диетического питания |
| МДК.06.01 |  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |
| МДК.06.02 | МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  |
| УП.06 | Учебная практика |
| ПП.06 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| ПА.ПМ | Промежуточная аттестация |
|  | **Промежуточная аттестация** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |

**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**2 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: повар, кондитер**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

|  |  |
| --- | --- |
| **О. 00** | **Общеобразовательный цикл** |
|  | **Общие учебные дисциплины** |
| ОУД.01 | Русский язык  |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика |
| ОУД.05 | История |
| ОУД.06 | Физическая культура |
| ОУД.07 | ОБЖ |
|   | **Учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей** |
| ОУП.08проф | Информатика и ИКТ |
| ОУП.09проф | Физика |
| ОУП.10проф | Химия |
| ОУП.11 | Обществознание (вкл. Право и экономику) |
| ОУП.16проф | Биология |
| ОУП.17 | География |
| ОУП.18 | Экология |
| ОУП.19 | Астрономия |
|   | **Дополнительные учебные дисциплины** |
| УД.п.19 | История Ставропольского края/ История мировых религий |
|   | Эстетика/ Мировая художественная культура/ Рисование |
| УД.п.20 | Экология моего края/ Рисование и лепка |
| УД.п.21 | Психология семейных отношений/ Основы здорового питания |
| ПА.ОД | Промежуточная аттестация |
| **ИП.** | **Индивидуальный проект** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессинальной деятельности |
| ОП.11 | Организация обслуживания в ресторане |
| ОП.12 | Этика и психология профессиональной деятельности |
| ОП.13 | Основы предпринимательства |
| ОП.14 | Основы поиска работы |
| ПА.ОП | Промежуточная аттестация |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных п/ф  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных п/ф |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| **ПМ.02** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| МДК.02.01 | 0рганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| **ПМ.03** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| МДК.03.01 | 0рганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| УП.03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| **ПМ.04** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  |
| УП.04 | Учебная практика |
| ПП.04 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
| **ПМ.05** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| МДК.05.01 |  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |
| МДК.05.02 | МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  |
| УП.05 | Учебная практика |
| ПП.05 | Производственная практика  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |
|  | **Промежуточная аттестация** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |

**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**3 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: повар, кондитер**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

|  |  |
| --- | --- |
| **О. 00** | **Общеобразовательный цикл** |
|  | **Общие учебные дисциплины** |
| ОУД.01 | Русский язык  |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия |
| ОУД.05 | История |
| ОУД.06 | Физическая культура |
| ОУД.07 | ОБЖ |
|   | **Учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей** |
| ОУП.08проф | Информатика и ИКТ |
| ОУП.09проф | Физика |
| ОУП.10проф | Химия |
| ОУП.11 | Обществознание (вкл. Право и Экономику) |
| ОУП.16проф | Биология |
| ОУП.17 | География |
| ОУП.18 | Экология |
| УД.п.19 | История Ставропольского края/ История мировых религий/ |
| УД.п.20 | Экология моего края/ Рисование и лепка/ |
| УД.п.21 | Психология/ Основы здорового питания/ |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продтоваров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.07 | Основы предпринимательства |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов |
| УП.03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы |
| УП.04 | Учебная практика |
| ПП.04 | Производственная практика |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |
| УП.05 | Учебная практика |
| ПП.05 | Производственная практика |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| УП.06 | Учебная практика |
| ПП.06 | Производственная практика |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |
| УП.07 | Учебная практика |
| ПП.07 | Производственная практика |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| МДК.08.01 | Технология приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| УП.08 | Учебная практика |
| ПП.08 | Производственная практика |
| ФК.00 | Физическая культура |
| ПА | Промежуточная аттестация |
| **ИП.** | **Индивидуальный проект** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |