

Министерство образования Республики Башкортостан
ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж
Филиал ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж село Петровское



Утверждаю

Директор ГБПОУ СМК

 Р. Ю. Каримов

« 14 » 05 2017 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего
профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар
кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

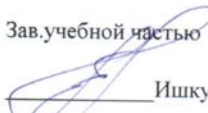
Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

2017 год

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 09 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г.№ 610н, профессионального стандарта «Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 н и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образовательного (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.


Организация – разработчик филиал ГБПОУ СМК с. Петровское.

Зав.учебной частью


Ишкулова Г. И.
«В» 04 2017 год

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № 8
«В» 04 2017 года

Председатель Козлов В. И. 

Согласовано с работодателем:

ООО «Общепит»
Директор  О. П. Серова

М. П.



АКТ
соглашения о распределении вариативной части ОПОП
(основной профессиональной образовательной программы)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мы, ООО «Общепит» в лице директора Серовой О. П., действующего на основании Устава предприятия, с одной стороны и филиал ГБПОУ СМК с. Петровское в лице заведующего филиалом Якупова Р. Г., действующего на основании Устава ГБПОУ СМК, с другой стороны, договорились о распределении вариативной части ОПОП (основная профессиональная образовательная программа) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на общепрофессиональный и профессиональный циклы, учебную и производственную практики с целью повышения качества профессиональной подготовки будущих выпускников.

Юридические адреса и подписи сторон:

Филиал ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж с. Петровское
453230, РБ, Ишимбайский р-н,
с. Петровское, ул. Ленина, 25

Заведующий ГБПОУ СМК
с. Петровское
_____ Якупов Р. Г.
« 12 » 04 2017 г.
М.П.

ООО «Общепит»

453203, РБ, г. Ишимбай,
ул. Б. Хмельницкого, 3

Директор ООО «Общепит»
О. П. Серова
_____ 2017 г.
М.П.



Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий рабочий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер реализуемого в пределах ППКРС. Форма обучения очная. Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев. Обучение организуется на базе основного общего образования.

Перечень нормативно-правовых актов:

- Устав ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

2. Организация учебного процесса и режим занятий:

- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка парами;
- оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию – 5 зачетов, 39 дифференцированных зачетов, 8 экзаменов, защита выпускной квалификационной работы, используется накопительная система оценивания по 5 балльной шкале.
- количество часов учебной практики составляет 756 часов – 21 недели, количество часов производственной практики составляет 900 часов – 25 недель, всего 46 недель; учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика - сосредоточено.
- консультации для обучающихся составляют 100 часов на учебный год, 4 часа на одного обучающегося в год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные.

3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Рекомендациями ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль. На общеобразовательный цикл отведено 2052 часа.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, на 1 и 2 курсах, одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

При проведении уроков иностранного языка, башкирского языка группа делится на 2 подгруппы (при условии нормативной наполняемости группы не менее 25 человек); при проведении лабораторно-практических занятий по информатике группа делится на 2 подгруппы (при условии нормативной наполняемости группы не менее 25 человек).

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину, и экзаменов – за счет времени выделенного ФГОС.

Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык и литература в 4 семестре; математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия в 4 семестре; по одной из профильных дисциплин (по выбору). По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачет по окончании данной дисциплины.

За основу взяты примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» в качестве примерных программ для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получение среднего общего образования (Протокол №3 от 21 июля 2015г. регистрационный номер рецензии 384 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

4. Профессиональный цикл

По профессиональному циклу обязательной части проводится 5 экзаменов, 20 дифференцированных зачетов.

5. Вариативная часть

На вариативную часть выделено 1368 часов, что составляет 24% от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью расширения и освоения основных видов деятельности данные часы распределены на следующие дисциплины:

- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет», с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи.
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

6. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, которые проводятся согласно календарного графика в конце семестра и указаны в рабочем учебном плане. Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выполнению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий ВКР должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Зав. учебной частью

Г. И. Ишкулова

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 09 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г.№ 610н, профессионального стандарта «Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 н и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образовательного (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик филиал ГБПОУ СМК с. Петровское.

Зав.учебной частью


Ишкулова Г. И.

«15» 04 2017 год

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № 8

«15» 04 2017 года

Председатель Козлов В. И.



Согласовано с работодателем:

ОАО Ишимбайский хлебокомбинат

Директор  М. А. Давлеткулов

М. П.



АКТ
соглашения о распределении вариативной части ОПОП
(основной профессиональной образовательной программы)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мы, ОАО Ишимбайский хлебокомбинат в лице директора Давлеткулова М. А., действующего на основании Устава предприятия, с одной стороны и филиал ГБПОУ СМК с. Петровское в лице заведующего филиалом Якупова Р. Г., действующего на основании Устава ГБПОУ СМК, с другой стороны, договорились о распределении вариативной части ОПОП (основная профессиональная образовательная программа) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на общепрофессиональный и профессиональный циклы, учебную и производственную практики с целью повышения качества профессиональной подготовки будущих выпускников.

Юридические адреса и подписи сторон:

Филиал ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж с. Петровское
453230, РБ, Ишимбайский р-н,
с. Петровское, ул. Ленина, 25

Заведующий ГБПОУ СМК
с. Петровское

_____ Якупов Р. Г.
«16» 04 2014 г.
М.П.

ОАО Ишимбайский
хлебокомбинат
453205, РБ, г. Ишимбай,
ул. Б. Хмельницкого, 7

Директор ОАО Ишимбайский
хлебокомбинат

_____ М. А. Давлеткулов
«17» 05 2014 г.
М.П.



2. Организация учебного процесса и режим занятий:

- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка парами;
- оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию – 5 зачетов, 39 дифференцированных зачетов, 8 экзаменов, защита выпускной квалификационной работы, используется накопительная система оценивания по 5 балльной шкале.
- количество часов учебной практики составляет 756: часов – 21 недели, количество часов производственной практики составляет 900 часов – 25 недель, всего 46 недель; учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика - сосредоточено.
- консультации для обучающихся составляют 100 часов на учебный год, 4 часа на одного обучающегося в год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные.

3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Рекомендациями ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль. На общеобразовательный цикл отведено 2052 часа.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, на 1 и 2 курсах, одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

При проведении уроков иностранного языка, башкирского языка группа делится на 2 подгруппы (при условии нормативной наполняемости группы не менее 25 человек); при проведении лабораторно-практических занятий по информатике группа делится на 2 подгруппы (при условии нормативной наполняемости группы не менее 25 человек).

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину, и экзаменов – за счет времени выделенного ФГОС.

Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык и литература в 4 семестре; математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия в 4 семестре; по одной из профильных дисциплин (по выбору). По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачет по окончании данной дисциплины.

За основу взяты примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» в качестве примерных программ для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21 июля 2015г. регистрационный номер рецензии 384 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

4. Профессиональный цикл

По профессиональному циклу обязательной части проводится 5 экзаменов, 20 дифференцированных зачетов.

5. Вариативная часть

На вариативную часть выделено 1368 часов, что составляет 24% от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью расширения и освоения основных видов деятельности данные часы распределены на следующие дисциплины:

- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет», с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи.
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

6. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, которые проводятся согласно календарного графика в конце семестра и указаны в рабочем учебном плане. Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выполнению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий ВКР должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Зав. учебной частью

Г. И. Ишкулова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
 - 1.1. Аннотация
 - 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
 - 1.3. Нормативно - правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО) по ППКРС
 - 1.4. Требования к поступающим на обучение
 - 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации
 - 1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям сочетаниям квалификаций по профессиям ПО
 - 1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования
 - 1.8. Распределение обязанностей и вариативной частей программы
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
 - 2.1. Перечень общих компетенций
 - 2.2. Перечень профессиональных компетенций по видам деятельности
3. СОДЕРЖАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К СТРУКТУРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ПРОГРАММЫ
 - 3.1. Спецификация профессиональных компетенций
 - 3.2. Спецификация общих компетенций
 - 3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы
 - 3.3.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям
 - 3.3.2. Конкретизированные требования к общеобразовательным дисциплинам
 - 3.3.3. Конкретизированные требования по математическим и естественнонаучным дисциплинам
 - 3.3.4. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин ОГСЭ
4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА
 - 4.1. Учебный план
 - 4.2. Календарный учебный график (для рабочих программ)
 - 4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы
 - 4.4. Условия реализации образовательной программы
 - 4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ООП
 - 4.4.2. Требования к материально - техническому оснащению образовательного процесса
 - 4.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)
5. ПРИЛОЖЕНИЯ
 - 5.1.1. Рабочая программа по дисциплине ОУД.01 «Русский язык»
 - 5.1.2. Рабочая программа по дисциплине ОУД.02 «Литература»
 - 5.1.3. Рабочая программа по дисциплине ОУД.03 «Иностранный язык»
 - 5.1.4. Рабочая программа по дисциплине ОУД.04 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»
 - 5.1.5. Рабочая программа по дисциплине ОУД.05 «История»
 - 5.1.6. Рабочая программа по дисциплине ОУД.06 «Физическая культура»
 - 5.1.7. Рабочая программа по дисциплине ОУД.07 «основы безопасности жизнедеятельности»
 - 5.1.8. Рабочая программа по дисциплине ОУД.08 «Информатика»
 - 5.1.9. Рабочая программа по дисциплине ОУД.09 «Физика»
 - 5.1.10. Рабочая программа по дисциплине ОУД.10 «Химия»
 - 5.1.11. Рабочая программа по дисциплине ОУД.11 «Обществознание» (вкл. Экономику и право)

- 5.1.12. Рабочая программа по дисциплине ОУД.12 «Биология»
- 5.1.13. Рабочая программа по дисциплине ОУД.13 «География»
 - Дополнительные дисциплины:
 - 5.1.14. Рабочая программа по дисциплине УД.01/02 «Основы рисования и лепки»/ «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий»
 - 5.1.15. Рабочая программа по дисциплине УД.03/04 «Деловой этикет»/«Культурология»
 - 5.1.16. Рабочая программа по дисциплине УД.05/06 «Основы здорового питания»/ «ЗОЖ»
- 5.2. Программы дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов
 - 5.2.1. Рабочая программа ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
 - Рабочая программа ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
 - 5.2.2. Рабочая программа ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
 - 5.2.3. Рабочая программа ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
 - 5.2.4. Рабочая программа ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»
 - 5.2.5. Рабочая программа ОП.05 «Основы калькуляции и учета»
 - 5.2.6. Рабочая программа ОП.06 «Охрана труда»
 - 5.2.7. Рабочая программа ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
 - 5.2.8. Рабочая программа ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»
 - 5.2.9. Рабочая программа ОП.09 «Физическая культура»
- 5.3. Программы профессиональных модулей:
 - 5.3.1. Рабочая программа ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
 - 5.3.2. Рабочая программа ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
 - 5.3.3. Рабочая программа ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
 - 5.3.4. Рабочая программа ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
 - 5.3.5. Рабочая программа ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
 - 5.3.6. Рабочая программа по учебной практике
 - 5.3.7. Рабочая программа по производственной практике
 - 5.3.8. Рабочая программа по государственной итоговой аттестации
 - 5.3.9. Методические указания по подготовке и защите выпускной квалифицированной работы в виде демонстрационного экзамена

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Аннотация

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ООП СПО) по профессии 43.01.09.Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» (3 -й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее - WSR).

Данная образовательная программа имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того, уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программ, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, введены экзамены (квалификационные), на которые в качестве внештатных экспертов приглашаются отраслевые работодатели. Экзамены (квалификационные) проводятся в виде практических занятий и часы на них выделяются из промежуточной аттестации (по 12 часов). Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки региональных чемпионатов движения W SR.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно - измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» для 3 - го и 4 -го уровней квалификации, а также требованиям W SR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-го и 4- го уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения W SR;

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей;

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и др.)

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Наименование должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовление полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организации питания.

Режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные или праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни, заразные

заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.)

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувства время, хорошее цветоразличие;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе с помощью Интернет;
- использовать в работе информационно - коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение:

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;

- 38.03.02 Менеджмент;
- 38.03.06 Торговое дело;
- 38.03.07 Товароведение;
- 43.03.01 Сервис;
- 43.03.03 Гостиничное дело;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания;

- 38.04.02 Менеджмент;
- 38.03.06 Торговое дело;
- 38.03.07 Товароведение;
- 43.03.01 Сервис;
- 43.03.03 Гостиничное дело;

- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно - педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того, возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура,

- композиции из цветов);
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;
- в области приготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

1.3. Нормативно - правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ООП СПО) по ППКРС.

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО составляет:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- иные федеральные законы (при наличии);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО).

Код	Наименование
43.01.09	Повар, кондитер

Профессиональные стандарты (в случае необходимости)

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))
33.014	Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270))
33.010	Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013. № 464) (ред. от 15.12.2014));

- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WSR по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем он должен предоставить один из соответствующих документов:

- основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественнонаучной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф. 086-у.

1.5 Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации
Сроки получения СПО по профессии Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1

На базе	Наименование квалификаций по образованию + по типам программ (для специальностей)	Сроки
Среднего общего образования	Повар, кондитер	1 год 10 месяцев
Основного общего образования		3 года 10 месяцев

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

-Устав ГБПОУ СМК;

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

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

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»; -Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

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

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ - 1/05вн;

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

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

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

-максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;

-объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю; -продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;

-продолжительность занятий - 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

-при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

-консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;
-общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет - 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

1836 часов - на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

Русский язык	114
Литература	171
Иностранный язык	171
Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	264
История	171
Физическая культура	171
Основы безопасности жизнедеятельности	72
Информатика	108
Физика	108
Химия	171
Обществознание (вкл. экономику и право)	171
Биология	72
География	72

216 часов - на изучение дополнительных дисциплин:

Экология родного края	60
Специальное рисование лепка для кондитеров	60
Эффективное поведение на рынке	60
Деловое общение	36

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности;

- на общепрофессиональный цикл - 202 часа;

- на междисциплинарные курсы - 734 часа;

- на учебную и производственную практику - 432 часов.

1368

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены квалификационные.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного

1. График учебного процесса

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41						11	52
II курс	31	3	4		3		11	52
III курс	19	10	11		1		11	52
IV курс	19	8	10		2	2	2	43
Всего	110	21	25		6	2	35	199

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

3. План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
							17 нед.	24 нед.	14 нед.	17 нед.	10 нед.	6 сем. 9 нед.	10 нед.	8 сем. нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
0.00	Общеобразовательный цикл	-/12/3	3078	1026	2052	716	550	568	438	440	20			36	
	Общие дисциплины и дисциплины по выбору	-/8/3	2754	918	1836	636	492	506	378	440	20				
ОУД.01.01	Русский язык	Э	171	57	114	24	26	30	22	36					
ОУД.01.02	Литература	-...ДЗ	256	85	171	30	42	44	26	59					
ОУД.02	Иностранный язык	-...ДЗ	256	85	171	171	34	34	26	57	20				
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-...Э	427	142	285	36	64	56	49	95					
ОУД.04	История	-...ДЗ	257	86	171	0	52	42	35	42					
ОУД.05	Физическая культура	-...ДЗ	256	85	171	171	51	63	32	25					
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	108	36	72	0	34	38							
ОУД.07	Информатика	-...ДЗ	162	54	108	70	32	40	36						
ОУД.08	Физика	-...Э	162	54	108	26	34	42	32						
ОУД.09	Химия	-...ДЗ	257	86	171	70	31	31	43	66					
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-...ДЗ	257	86	171	0	30	30	51	60					
ОУД.11	Биология	-ДЗ	108	36	72	18	26	20	26						
ОУД.12	География	-ДЗ	108	36	72	20	36	36						36	
	Дополнительные дисциплины	-/4/-	324	108	216	80	58	62	60						
УД.01	Экология родного края/ Экологические основы природопользования	-ДЗ	90	30	60	30	26	34							
УД.02	Основы рисования и	-ДЗ	90	30	60	20	32	28							

1118

	ленка/Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий														
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда /Основы права	---ДЗ	90	30	60 ✓	20			60						36
УД.04	Деловое общение/Психология общения	-----ДЗ	54	18	36 ✓	10									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-8/-	788	262	526	250	30	150	66	60	78	22	60	60	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	90	30	60	28	30	30							
02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	90	30	60	28		60 ✓							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	90	30	60	28		60 ✓							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-----ДЗ	90	30	60	34									60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	---ДЗ	98	32	66	26			66						
ОП.06	Охрана труда	-----ДЗ	90	30	60	28									60
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-----ДЗ	90	30	60 ✓	10					60				
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	---, ДЗ	90	30	60	28				60					
ОП.09.	Физическая культура	-----ДЗ	60	20	40	40					18	22			
ПМ.00	Профессиональный цикл	-5/10	3730	692	3038	684	32	146	108	256	514	806	516	660	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	---, Э(к)	519	89	430 ✓	102									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-Э	162	54	108	64	32	76							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		105	35	70	38		70							

358

УП.01	Учебная практика		108		108									
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144		144				108					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	816	140	676	150								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	312	104	208	110				112	96			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		108	36	72	40					72			
УП.02	Учебная практика		180		180									
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	216		216						180			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	807	161	646	166								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	120	40	80	46					80			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		363		242	140					26	216		
УП.03	Учебная практика		144		144									
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180		180							144		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э(к)	520	90	430	96								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э	198	66	132	72					74	58		
МДК.04.02	Процессы приготовления,				24	46	24							46

	подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		70															
УП.04	Учебная практика	ЛО	108		108								36	72				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144		144													
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	'Э(к)'	1068	212	856	150											166	132
С.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		447	149	298	160											30	96
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		189	63	126	66												
УП.05	Учебная практика	ЛО	216		216													216
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	216		216													216
			-25/13															
	Всего		7596	1980	5616		612	864	612	756	612	828	576	756			36	36
	Промежуточная аттестация				6 нед													72
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				2 нед													
	ВСЕГО		7884	1980	5904													
	Консультации на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающего)																	
	Государственная (итоговая) аттестация:																	
	Демонстрационный экзамен																	
					Всего		612	864	504	612	372	312	360	324				
								108		180	180	72	216	216				
									144		336	144	216	216				
									60		336	144	216	216				
									1	4	1	3	2	2				
										1	3	2	2	2				
										7	5	2	2	3				

1476

$$756 + 720 = 1476$$

$$2656 - 900 = 1756$$

$$756 = 2 \text{ нед}$$

$$900 = 25 \text{ нед}$$