

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор ГБПОУ МО  
«Колледж «Подмосковье»

Юдина А.В.  
« 20 » 20 19 г.



**Основная профессиональная образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Вид подготовки – базовый  
Форма подготовки – очная  
Квалификация выпускников –  
Повар  
Кондитер

Согласовано



« 20 » 20 19 г.

Солнечногорск 2019



## Содержание

### 1. Общие положения.

1.1. Нормативно правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (базовая подготовка)).

1.2. Нормативный срок освоения программы.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Рабочий учебный план.

3.2. Календарный учебный график.

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин.

3.4. Рабочие программы профессиональных модулей.

3.5. Рабочие программы практик.

4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

4.1. Кадровое обеспечение.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Приложение:

Приложение 1. Рабочий учебный план.

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## **1. Общие положения.**

Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

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

ОПОП сформирована с учетом запросов работодателей Московского региона, с учетом рекомендаций и запросов работодателей осуществлено углубление содержания по различным темам и дисциплинам.

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ по профессии;

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

ОПОП обновляется каждый год, учитывая требования региона, запросы развития производства, науки и техники.

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** является системой учебно-методических документов, сформированных на основе ФГОС СПО по данной профессии для методического обеспечения реализации федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее – Программа) составляют:

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ от 09 декабря 2016 г. № 1569. Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 г. «О внесении изменения в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года N 291».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- 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 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", с изменениями и дополнениями 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г.;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования", с изменениями и дополнениями от 8 апреля, 15 мая, 5 августа 2014 г., 16 января, 7 июля, 24 ноября 2015 г., 24 марта, 23 августа 2016 г., 9 января 2017 г.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «О направлении рекомендаций 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».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. N 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355" (с изменениями и дополнениями).
- Рекомендации Федерального государственного автономного учреждения «Федеральный институт развития образования»
- Положение об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 ноября 2009 г. № 673.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
- ФГОС СОО с изменениями на 29 июня 2017 года;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 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 федеральных государственных

образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Нормативно-методические документы ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье», регламентирующие образовательную деятельность;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. N 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779);
- Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);
- Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270).

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования, и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации подготовки	Срок получения СПО
Основное общее образование	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС.

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

*Область профессиональной деятельности выпускников:* сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

*Объекты профессиональной деятельности выпускников являются:*

- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Мастер по ремонту и обслуживанию инженерных систем жилищно-коммунального хозяйства готовится к следующим видам 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**ВПД Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:**

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.

**ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

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

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.

**ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

**ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

**ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

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 государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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 государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план .

3.2. Календарный учебный график.

3.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик.

#### 3.3.1. Программы общепрофессиональных дисциплин

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Приложение
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Приложение
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Приложение
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Приложение
ОП.06	Основы калькуляции и учета	Приложение
ОП.07	Охрана труда	Приложение
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Приложение
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение
ОП.10	Физическая культура	Приложение
ОП.11	Трудоустройство и поиск работы	Приложение
ОП.12	Введение в специальность	Приложение

#### 3.3.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс	Наименование профессиональных модулей	Приложение
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приложение
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приложение
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приложение
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приложение
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Приложение

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
--	---	--

#### 4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

##### 4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС по профессии обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Повышение квалификации осуществляется регулярно на курсах повышения квалификации.

##### 4.2. Учебно-методическая документация

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондом, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет (компьютерные классы, библиотека, общежитие). Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 5 наименований отечественных журналов.

##### 4.3. Материально-техническая база

Материально-техническая база колледжа обеспечивает проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренной учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

№ п/п	Кабинеты:
1	технологии кулинарного производства
2	технологии кондитерского производства
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
4	микробиологии, санитарии и гигиены;
5	товароведения продовольственных товаров;
6	технического оснащения и организации рабочего места.

7	Учебный кулинарный цех;
8	Учебный кондитерский цех;
	Спортивный комплекс:
9	спортивный зал
10	зал ритмики и хореографии
11	лыжная база
12	открытый стадион
13	Залы
14	библиотека
15	читальный зал
16	актовый зал
17	малый актовый зал

## **5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, междисциплинарных курсов (профессиональных модулей), в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### **5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену. Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по профессии. Задания утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

При освоении программ междисциплинарных курсов, дисциплин на последнем курсе изучения формой промежуточной аттестации является экзамен. При освоении программ профессиональных модулей на последнем курсе формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен. Экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» По итогам экзамена выпускнику присваивается квалификация: Повар; Кондитер.

Демонстрационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Для допуска к государственной итоговой аттестации обучающемуся необходимо представить производственные характеристики с места прохождения практики, подтверждающие освоение обучающимся компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		учебная	Производственная				
I курс	40	0	0	1	0	11	52
II курс	28	7	4	2	0	11	52
III курс	24	11	4	2		11	52
IV курс	18	9	10	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>110</b>	<b>27</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

**2. План учебного процесса**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки								
					самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс		
						всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							Теоретического обучения	лаб. и прак. занятия				Кол-во недель	Кол-во недель	Кол-во недель	Кол-во недель				
		Зачеты	Экзамены																
	<i>Недельная нагрузка</i>										36	36	36	36	36	36	36	36	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>1112</b>	<b>940</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>492</b>	<b>642</b>	<b>360</b>	<b>314</b>	<b>174</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<i>Общие общеобразовательные учебные дисциплины</i>			1276	0	1276	550	726	0	30	18	308	384	278	200	106	0	0	0
ОУП.01	Русский язык		Э (3с)	114		114	36	78		8	6	34	46	34					
ОУП.02	Литература		ДЗ (3с)	172		172	72	100		6		52	68	52					
ОУП.03	Иностранный язык		ДЗ (3с)	172		172		172		2		50	70	52					
ОУП.04	История		Э(5с)	178		178	126	52		4	6	36	36	34	38	34			
ОУП.05	Физическая культура		ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ (1с-4с)	172		172	6	166				34	52	34	52				
ОУП.06	ОБЖ		ДЗ (2с)	72		72	52	20				34	38						
ОУП.07	Математика		Э(5с)	360		360	232	128		8	6	68	74	72	74	72			
ОУП.08	Астрономия		ДЗ (4с)	36		36	26	10		2				36					
	<i>Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>			722	0	722	514	208	0	20	0	184	204	82	114	68	70	0	0
ОУП.09	Информатика		ДЗ (4с)	140		140	40	100		6		34	50	26	30				
ОУП.10	Экономика		ДЗ(2с)	160		160	106	54		6		82	78						
ОУП.11	Естествознание		ДЗ (6с)	422		422	368	54		8		68	76	56	84	68	70		
	<i>Дополнительные дисциплины</i>			54	0	54	48	6	0	4	0	0	54	0	0	0	0	0	0
ОУП.12	Эффективное поведение на рынке труда		ДЗ (2с)	54		54	48	6		4			54						
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>3600</b>	<b>132</b>	<b>3468</b>	<b>1114</b>	<b>662</b>	<b>1620</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>120</b>	<b>186</b>	<b>216</b>	<b>532</b>	<b>402</b>	<b>776</b>	<b>612</b>	<b>756</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			<b>706</b>	<b>40</b>	<b>666</b>	<b>264</b>	<b>402</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>120</b>	<b>186</b>	<b>18</b>	<b>64</b>	<b>48</b>	<b>120</b>	<b>102</b>	<b>48</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ (2с)	70	10	60	42	18		2			70						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ (1с)	48		48	36	12		2		48							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э(2с)	72	10	62	46	16		2	6	36	36						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ(2с)	44		44	38	6		2			44						
ОП.06	Основы калькуляции и учета		ДЗ(4с)	54	10	44	20	24						18	36				
ОП.07	Охрана труда		Э(2с)	36	10	26	14	12		2	6		36						
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности			124		124	0	124		2					28	24	24	24	24
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ (8с)	72		72	24	48								72			
ОП.10	Физическая культура		ДЗ (7,8с)	96		96	0	96							24	24	24	24	24
ОП.11	Трудоустройство и поиск работы		ДЗ (7с)	54		54	44	10		2								54	
ОП.12	Введение в специальность		ДЗ (1с)	36		36	0	36		2		36							
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>2894</b>	<b>92</b>	<b>2802</b>	<b>850</b>	<b>260</b>	<b>1620</b>	<b>20</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>468</b>	<b>354</b>	<b>656</b>	<b>510</b>	<b>708</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		Э(м)* (4с)	<b>666</b>	<b>20</b>	<b>646</b>	<b>164</b>	<b>68</b>	<b>396</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>468</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Э (3с)	90		90	58	32		2	6			90					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э(м) *(4с)	162	20	142	106	36		2	6			162					
УП.01	Учебная практика		ДЗ (3,4с)	252		252			252					108	144				

ПП.01	Производственная практика	ДЗ (4с)		162		162		144						162					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Э(м)* (6с)	850	32	818	260	72	468	4	12	0	0	0	0	354	496	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э(м)* (6с)	162	20	142	106	36		2	6				108	54			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э(м)* (6с)	202	12	190	154	36		2	6				102	100			
УП.02	Учебная практика	ДЗ (5,6с)		324		324			324						144	180			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ (6с)		162		162			144							162			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Эм* (7с)	436	20	416	128	36	252	4	12	0	0	0	0	0	160	276	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Эм* (7с)	54		54	42	12		2	6					54			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Эм* (7с)	130	20	110	86	24		2	6					34	96		
УП.03	Учебная практика	ДЗ (6,7*с)		144		144			144							72	72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ (7*с)		108		108			108								108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Э м*(8с)	450	0	450	90	36	288	4	12	0	0	0	0	0	0	234	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э м*(8с)	72		72	60	12		2	6						54	18	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э м*(8с)	54		54	30	24		2	6						36	18	
УП.04	Учебная практика	ДЗ (7,8с)		144		144			144								72	72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ (7,8с)		180		180			144								72	108	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Э м* (8с)	492	20	472	208	48	216	4	12	0	0	0	0	0	0	0	492
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э м* (8с)	72		72	48	24		2	6								72
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э м* (8с)	204	20	184	160	24		2	6								204
УП.05	Учебная практика	ДЗ (8*с)		108		108			108										108
ПП.05	Производственная практика	ДЗ (8*с)		108		108			108										108
	<i>Промежуточная аттестация</i>			180		180							36	36	18	36	18		36
	<i>Самостоятельная работа</i>																		
<b>Всего</b>				5832	132	5520	2226	1602	1620	90	90	612	828	576	846	576	846	612	756
	ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		72															
<b>Итого</b>				5904	132	5458	2226	1602	1620	90	90	612	864	612	864	612	864	612	792
Государственная итоговая аттестация												612	828	468	540	432	432	288	360
Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена												0	0	108	144	144	252	144	180
												0	0	0	162	0	162	180	216
												0	2	2	1	2	1		2
												2	5	3	5	1	5	5	5

