

**Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан**

РАССМОТРЕНО:

На заседании методической
комиссии
протокол № 10
«21» июня 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИПиС

Н. Ф. Чупина
Приказ № 190 от «01» сентября 2016 г

СОГЛАСОВАНО:

Директор МУП «Общепит»

Л. В. Сафронова

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения:

(на базе основного общего образования) – 2 года 10 месяцев

ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 02.08.2013 г. № 798 (зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 № 29749) (с изменениями в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390)

Салават, 2016

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса составлена на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 02. 08. 2013 № 798,(ред. от 09.04.2015 № 390) зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749) .

Квалификация (профессия по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) – ОК016-94

— Повар – 3-4 разряд;

— Кондитер – 3-4 разряд

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

- На базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Организация разработчик: филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер.
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы.
 - 1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
 - 1.4. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 1.5. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
 - 1.6. Специальные требования.
2. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 2.1. Учебный план.
 - 2.2. Календарный учебный график.
 - 2.3. Программы общепрофессионального учебного цикла.
 - 2.3.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
 - 2.3.2. Программа ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
 - 2.3.3. Программа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.
 - 2.3.4. Программа ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.
 - 2.3.5. Программа ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности.
 - 2.4. Программы общеобразовательных дисциплин.
 - 2.4.1. Программа ОУД.01. Русский язык и литература.
 - 2.4.2. Программа ОУД.02. Иностранный язык.
 - 2.4.3. Программа ОУД.03. Математика.
 - 2.4.4. Программа ОУД. 04. История.
 - 2.4.5. Программа ОУД. 05. Физическая культура.
 - 2.4.6. Программа ОУД. 06.ОБЖ.
 - 2.4.7. Программа ОУД. 07. Физика.
 - 2.4.8. Программа ОУД. 08. Обществознание (включая экономику и право).
 - 2.4.9. Программа ОУД. 09. География.
 - 2.4.10. Программа ОУД.10. Экология.
 - 2.4.11. Программа ОУД. 11. Химия.
 - 2.4.12. Программа ОУД. 12. Биология.
 - 2.4.13. Программа ОУД. 13. Башкирский язык.
 - 2.4.14. Программа ОУД. 14. Информатика.
 - 2.5. Программы профессиональных модулей.
 - 2.5.1. Программа ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.
 - 2.5.2. Программа ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.
 - 2.5.3. Программа ПМ.03. Приготовление супов и соусов.
 - 2.5.4. Программа ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы.
 - 2.5.5. Программа ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
 - 2.5.6. Программа ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
 - 2.5.7. Программа ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.
 - 2.5.8. Программа ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий.
 - 2.6. Программа раздела Физическая культура.
 - 2.7. Программа учебной и производственной практики.
3. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

4. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.

Приложения: рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии: Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 798, зарегистрированный Министерством юстиции 20 августа 2013 г. № 29749;

- Приказ от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (в редакции от 22.01.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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»

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснении при формировании учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 г. № 06-1225 «Рекомендации 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 Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- 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»;

- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

- Рекомендации Министерства образования Республики Башкортостан от 20.05.2011 г. № 03-13/104

1.2. Нормативный срок освоения программы:

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев

1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС

1.4. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

1.5. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов;
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовление супов и соусов;
- Приготовление блюд из рыбы;
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- Приготовление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и напитков;
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Общие компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВПД 1.	<u>Приготовление блюд из овощей и грибов</u>
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2.	<u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 3.	<u>Приготовление супов и соусов</u>
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД 4	<u>Приготовление блюд из рыбы</u>
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВПД 5.	<u>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</u>
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ВПД 6.	<u>Приготовление холодных блюд и закусок</u>
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВПД 7.	<u>Приготовление сладких блюд и напитков</u>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВПД 8.	<u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

1.6. Специальные требования.

К работе в качестве повара и /или кондитера допускаются лица:

- Прошедшие медицинский осмотр и имеющие личную санитарную книжку;
- Прошедшие курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- Прошедшие вводный и первичный инструктажи по технике безопасности труда на рабочем

месте

2. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

2.1. Учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования **базовой** подготовки

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

1. Пояснительная записка к учебному плану.

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ГБПОУ Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса разработан:

— На основе Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 798, зарегистрированный Министерством юстиции 20 августа 2013 г. № 29749;

— Приказа от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

— Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего(полного) общего образования»;

— Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 22.01.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

— Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях при формировании учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;

— Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 г. № 06-1225 «Рекомендации 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»;

— Федерального базисного учебного плана по профессии Повар, кондитер;

— Разъяснений ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального/среднего профессионального образования и макета учебного плана;

— Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

— Письма 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»;

— Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

— Рекомендациям Министерства образования Республики Башкортостан от 20.05.2011 г. № 03-13/104;

— Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППКРС по профессии Повар, кондитер регламентирует порядок реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования **базовой** подготовки по профессии Повар, кондитер с учетом **естественно-научного** профиля.

Образовательный процесс регламентирован Уставом и локальными актами учебного учреждения. Максимальный объем учебной нагрузки обучающего составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;

- Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;

- Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, из них не менее 2 недель в зимний период;

- Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 ч), распределено следующим образом: на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла и профессиональных модулей. (на основании Рекомендаций Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259.) при этом на ОБЖ отведено 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 № 241), на физическую культуру – по 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889); на увеличение профессиональной составляющей ППКРС СПО с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;

- На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50 % учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час);

- Приполучение СПО по ППКРС на базе основного общего образования, обучающиеся изучают общеобразовательные дисциплины одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы (приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 22.01.2014));

- Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом

- Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС СПО на 1,2,3 курсах;

- При проведении лабораторных, практических работ учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 – 12 человек, по предметам «Информатика», МДК, лабораторные работы, учебная практика, «Иностранный язык»;

- Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает в себя: текущий контроль знаний; промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

- Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки качества освоения учебного материала в течение всего учебного процесса, управления учебно-воспитательным процессом, активизации самостоятельной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения домашних заданий и работ, выполнение контрольных работ, рефератов, лабораторных и практических работ, проверку знаний и умений обучающихся на лекционных, практических занятиях, по отдельным дисциплинам и модулям возможна рейтинговая система оценки знаний. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий.

- Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены: два из которых – русский язык и математика являются обязательными, а третий – информатика – определен образовательным учреждением, как профильный для получаемой профессии.

- Всего за период обучения соблюдаются требования: не превышение 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов в учебном году (дифференцированные зачеты по физической культуре в указанное количество не входят). Дисциплины общеобразовательного цикла заканчиваются зачетами, дифференцированными зачетами или экзаменами. Дисциплины общепрофессионального цикла – зачетами, дифференцированными зачетами. Профессиональные модули – экзаменами квалификационными.

- Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета – 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные – определяются решением по усмотрению преподавателя.

- Учебная производственная практика организована в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденные приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291. И является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

- Учебная и производственная практика проводится на предприятиях города, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, согласно заключенных договоров между колледжем и каждой организацией, куда направляется обучающийся с мастером.

- Аттестация по итогам учебной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета, по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, на базе которых проходила производственная практика.

- Из 41 недели (1476 ч.) выделенных ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер – 20 недель (720 ч.) выделено на учебную практику; 21 неделя (756 ч.) выделено на производственную практику.

1.3. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии с Федеральным образовательным стандартом среднего общего образования в пределах подготовки квалифицированных рабочих, служащих, формируемых на основе ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер; в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС с учетом естественно-научного профиля.

- Общеобразовательный цикл – обязательный раздел учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, содержащий общеобразовательные учебные дисциплины и часы на их изучение с учетом осваиваемой профессии СПО.

- На общеобразовательный цикл программы выделено 2052 часа (57 недель).

- В соответствии с «Рекомендациями Министерства образования Республики Башкортостан № 03 – 13/104 от 20.05.2011 г. для освоения регионального компонента в учебный план включена учебная дисциплина «Башкирский язык» (70 часов);

- Для более глубокого изучения профессии в общеобразовательный цикл включен предмет «Дизайн в профессии» - 110 часов;

- В соответствии с Рекомендациями общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено в течение трех курсов обучения.

- На дисциплину «Физическая культура» отводится еженедельно 3 часа, обязательных аудиторных занятий (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г);

- На дисциплину ОБЖ отводится – 70 часов (приказ Министерства образования и науки от 20.09.2008 г);

- Экзамены проводятся по русскому языку, математике, иностранному языку, информатике, дизайну в профессии в сетке часов учебного времени, выделенных для этого;

- Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет времени, отведенного на общеобразовательные дисциплины и непосредственно после завершения освоения программы учебной дисциплины;

1.4. Формирование вариативной части ППКС

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования.

Максимальный объем вариативной части согласно ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер составляет - 216 часов из них – 144 часа обязательной аудиторной нагрузки, включая лабораторные и практические работы, и - 72 часа на самостоятельную работу обучающихся и распределен следующим образом:

№ п/п	Наименование дисциплин и ПМ	Количество часов по ФГОС СПО	Количество часов вариативной части	Количество часов на лабораторно-практические занятия	Итого часов
Общепрофессиональный цикл					
1.	ОПД. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	4	10	36
2.	ОПД.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	32	4	18	36
3.	ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	32	18	24	50
4.	ОПД.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	32	4	14	36
5.	ОПД.05. Безопасность жизнедеятельности	32	4	24	36
	ИТОГО по ОПД	160	34		194
Профессиональные модули					
6.	МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	36	10	6/16	46
7	МДК.02. 01.Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	36	4	6/14	44
8.	МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	36	---	6/11	36

№ п/п	Наименование дисциплин и ПМ	Количество часов по ФГОС СПО	Количество часов вариативной части	Количество часов на лабораторно-практические занятия	Итого часов
9.	МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	36	----	6/12	36
10.	МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	36	10	12/10	46
11.	МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	36	4	6/12	36
12.	МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	36	---	6/12	36
13.	МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	56	82	60/17	138
	ИТОГО по Профессиональным модулям	308	110		418
	И Т О Г О:	468	144		612

1.5. Порядок аттестации обучающихся.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в том числе введенных за счет вариативной части, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

- Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ППКРС проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов;

- Экзамены проводятся по «русскому языку и литературе», «математике», «иностранным языкам», «информатике», «дизайн в профессии», «техническое оснащение и организация рабочего места», за счет времени, выделяемого ФГОС СПО на промежуточную аттестацию

- Зачеты проводятся по следующим дисциплинам: «география», «экология», «башкирский язык», «безопасность жизнедеятельности»

- Дифференцированные зачеты проводятся по всем остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующей образовательной дисциплины;

- Экзамены по русскому языку и математике проводятся письменно:

- По русскому языку – с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий либо текста (художественного или публицистического) для изложения с заданиями творческого характера;

- По математике – с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий, требующих краткого ответа и/или полного решения;

- Выбор вида экзаменационных материалов осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины и согласовывается в установленном порядке с руководителем образовательного учреждения;

- Дифференцированные зачеты по дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана ППКРС проводится с использованием контрольных материалов в виде набора заданий тестового типа, текста для изложения, в том числе с заданиями творческого характера, тем для сочинений, рефератов, набора заданий для традиционной контрольной работы, вопросов для устного опроса обучающихся и др.

- Вид и содержание контрольных материалов определяется преподавателем соответствующей учебной дисциплины.

- Формы промежуточной аттестации указывается для каждой учебной дисциплины или промежуточного модуля в ячейках столбца 3 учебного плана

- По дисциплинам общеобразовательного цикла, кроме «Физическая культуры», используем формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет), З (зачет) или Э (экзамен);

- По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в каждом семестре – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);

- Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Э (экзамен), по МДК - ДЗ (дифференцированный зачет), по учебной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), и производственной – ДЗ (дифференцированный зачет).

- Государственная (итоговая) аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа, письменная экзаменационная работа)

- Тематика квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

- К государственной (итоговой) аттестации допускаются обучающие не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

- Государственная итоговая аттестация проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций определенных ФГОС СПО.

- Государственная итоговая аттестация проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

3.3. Программы общепрофессионального учебного цикла

3.3.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.3.2. Программа ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

3.3.3. Программа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

3.3.4. Программа ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

3.3.5. Программа ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности

3.4. Программы общеобразовательных дисциплин

3.4.1. Программа ОУД.01. Русский язык и литература

3.4.2. Программа ОУД.02. Иностранный язык

3.4.3. Программа ОУД.03. Математика

3.4.4. Программа ОУД. 04. История

3.4.5. Программа ОУД. 05. Физическая культура

3.4.6. Программа ОУД. 06. ОБЖ

3.4.7. Программа ОУД. 07. Физика

3.4.8. Программа ОУД. 08. Обществознание (включая экономику и право)

3.4.9. Программа ОУД. 09. География

3.4.10. Программа ОУД.10. Экология

3.4.11. Программа ОУД. 11. Химия

3.4.12. Программа ОУД. 12. Биология

3.4.13. Программа ОУД. 13. Башкирский язык

3.4.14. Программа ОУД. 14. Информатика

3.5. Программы профессиональных модулей

- 3.5.1. Программа ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов
- 3.5.2. Программа ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога
- 3.5.3. Программа ПМ.03. Приготовление супов и соусов.
- 3.5.4. Программа ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы
- 3.5.5. Программа ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 3.5.6. Программа ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- 3.5.7. Программа ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков
- 3.5.8. Программа ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий

3.6. Программа раздела Физическая культура

3.7. Программа учебной и производственной практики

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса, реализующий программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих согласно ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер:

- Располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий;
- Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам;
- Реализация ППКРС обеспечивает выполнение обучающими лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;
- Реализация ППКРС обеспечивает освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности;
- ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям;
- Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения;
- Обучающие обеспечены доступом сети Интернет;
- Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

№ п/п	Наименование кабинетов
	Кабинеты:
1.	Технология кулинарного производства
2.	Технология кондитерского производства
3.	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
4.	Русского языка и литературы
5.	Математики
6.	Истории
7.	Право
8.	Экономики
9.	Информатики и ИТК
10.	Иностранного языка

11.	Обществознания
12.	Физики
13.	Химии
14.	Биологии и экологии
15.	Географии
16.	ОБЖ
17.	Кабинет башкирского языка
	Лаборатории:
18.	Товароведение продовольственных товаров
19.	Технологическое оснащение и организация рабочего место
20.	Микробиология, санитария и гигиены
	Учебные цеха:
1.	Учебный кулинарный цех
2.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Спортивная площадка
3.	Место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2.	Актный зал

5. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

- Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих согласно ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля);

- Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников;

- Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

- Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся;

- Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения;

- Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции;

- Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатывается и утверждается образовательной организацией после предварительно положительного заключения работодателей;

- Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

- Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся;

- Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

Входной контроль

- Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

- Входной контроль, предвещающий обучение, проводится в форме тестирования, решения задач;

Текущий контроль

- Текущий контроль результатов подготовки осуществляется на основании Положения образовательного учреждения о текущем контроле и промежуточной аттестации;

- Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучающимися требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.);

Итоговый контроль

- Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме: экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов, экзамена квалификационного. Комиссия назначается образовательным учреждением с участием ведущего(их) преподавателя(ей).

6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

- К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный

план по ППКРС, если иное не предусмотрено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

- Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)

- Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

- Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО

- Объем времени, отведенного на защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 1 неделя

6.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.

- Проведение государственной итоговой аттестации определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г. и зарегистрированным министерством юстиции РФ № 30306 от 1.11.2013 г).

- Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, характеризующих образовательные достижения выпускников и подтверждающих освоение компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности;

- В том числе выпускником могут быть представлены документы, характеризующие образовательные достижения выпускников, полученные вне основной профессиональной образовательной программы, в том числе отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

- Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

- Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии.

- Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающихся

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. филиала ГБПОУ УКИПС

_____Н. Ф. Чупина

« ____ » _____ 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса

По профессии среднего профессионального образования

19.01.17. Повар, кондитер

По программе базовой подготовки

Квалификация: повар.кондитер;

Форма обучения: дневная;

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени: (год поступления **2016**)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	1224(34 н)	216 (6 н)	---	---	----	11 н.	52 н
2 курс	1116(31 н)	288(8 н)	----	2н(72ч)	---	11 н.	52 н.
3 курс	360 (10 н)	216 (6н)	756(21н)	2н(72ч)	72 (2 н)	2 н.	43 н
ВСЕГО:	2700 (75н)	720 (20н)	756 (21 н)	144 (4 н)	72 (2 н)	25 н	147н(5292)

План учебного процесса для ГБПОУ УКИПиС (2016 г.)

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/ триместрам (час в семестр/триместр)					
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная Всего занятий	В том числе:		1 курс		2 курс		3 курс	
						лабораторные занятия	практических занятий	1 семестр (17 н.)	2 семестр (23 н.)	3 семестр (17 н.)	4 семестр (22 н.)	5 семестр (17 н.)	6 семестр (20н.)
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ		3078	1026	2052			394	410	300	664	284	
	Базовые												
ОУД.01	Русский язык и литература	-, -, Э	427	142 (114/171)	285		55+85	97	70	30	88		
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, Э	256	86	171		107	30	40	40	47	14	
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, -, Э	342	114	228		14	40	57	40	91		
ОУД.04	История	-, -, ДЗ	256	86	171		64	43	34	44	50		
ОУД.05	Физическая культура	-, -, ДЗ	256	86	171		165	20	45	20	36	50	
ОУД.06	ОБЖ	-, -, ДЗ	108	36	72		25	31	10	18	13		
ОУД.07	Физика	-, -, ДЗ	162	54	108		43	20	27	30	31		
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, ДЗ	256	86	171		54	43	50	18	60		
ОУД.09	География	-, -, З	108	36	72		30				72		
ОУД.10	Экология	-, -, З	108	36	72		30				33	39	
	Профильные												
ОУД.11	Химия	-, -, ДЗ	256	86	171		79	20	20	30	34	67	
ОУД.12	Биология	-, -, ДЗ	108	36	72		31	30	23		19		
ОУД.13	Башкирский язык	-, -, З	105	35	70		34			30	40		
ОУД.14	Информатика	-, -, -, Э	162	54	108		60	20	10		18	60	

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/ триместрам (час в семестр/триместр)					
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	В том числе:		1 семестр (17 н.)	2 семестр (23 н.)	3 семестр (17 н.)	4 семестр (22 н.)	5 семестр (17 н.)	6 семестр (20н.)
лабораторные занятия	практических занятий												
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13
ОУД.15	Дизайн в профессии	-, -, -, Э	165	55	110		10		24		32	54	
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		291	97	194(160+34)			40	108		10	36	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, дз	48	16	32		10	10	22				
	Вариативная часть		6	2	4			4					
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, дз	48	16	32		18	10	22				
	Вариативная часть		54	2	4				4				
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, Э	75	25	32		24	10	12		10		
	Вариативная часть				18			6	12				
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, дз	54	18	32		14					32	
	Вариативная часть				4							4	
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	-, з	54	18	32		24		32				
	Вариативная часть				4				4				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ				1894			178	310	312	118	256	720
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ		627	209	418 (308+110)								

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/ триместрам (час в семестр/триместр)					
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	В том числе:		1 семестр (17 н.)	2 семестр (23 н.)	3 семестр (17 н.)	4 семестр (22 н.)	5 семестр (17 н.)	6 семестр (20н.)
лабораторные занятия	практических занятий												
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-, -, Э											
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	дз, -	54	18	36		22	36					
	Вариативная часть		15	5	10			10					
УП. 01.02	Учебная практика	-, дз			72				72				
ПП.01.03	Производственная практика	-, -, дз			36							36	
ПМ.02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	-, -, Э											
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	дз	69	23	36		20	36					
	Вариативная часть		6	2	4			4					
УП.02.02	Учебная практика	-, дз	54	18	72				72				
ПП.02.03	Производственная практика	-, -, дз			36								36
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-, -, Э											
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	дз, -	54	18	36		17	36					
	Вариативная часть				-								
УП.03.02	Учебная практика	-, дз			72				72				

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/ триместрам (час в семестр/триместр)					
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	В том числе:		1 семестр (17 н.)	2 семестр (23 н.)	3 семестр (17 н.)	4 семестр (22 н.)	5 семестр (17 н.)	6 семестр (20н.)
лабораторные занятия	практических занятий												
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13
ПП 03.03	Производственная практика	-, -, дз			36								36
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы	-, -, Э											
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	-. дз	36	18	36		18		12	24			
	Вариативная часть				--								
УП. 04.02	Учебная практика	-, дз			36					36			
ПП.04.03	Производственная практика	-, -, дз			36								36
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-, -, -, Э											
МДК05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-, дз	54	18	36		22			36			
	Вариативная часть		15	5	10						10		
УП.05.02	Учебная практика	-, -, дз			108						108		
ПП.05.03	Производственная практика	-, -, -, дз			144								144
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-, -, -, Э											
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, -, дз	54	18	36		18					36	
	Вариативная часть		6	2	4							4	
УП.06.02	Учебная практика	-, -, -, дз			72							72	

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/ триместрам (час в семестр/триместр)					
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	В том числе:		1 семестр (17 н.)	2 семестр (23 н.)	3 семестр (17 н.)	4 семестр (22 н.)	5 семестр (17 н.)	6 семестр (20н.)
лабораторные занятия	практических занятий												
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13
ПП.06.03	Производственная практика	-, -, -, ДЗ			72								72
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков	-, -, -, Э											
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, -, -, ДЗ,	54	18	36		18					36	
	Вариативная часть				---								
УП.07.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ			72							72	
ПП.07.03	Производственная практика	-, -, -, ДЗ			72								72
ПМ.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, Э											
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, ДЗ,	84	28	56		77	56					
	Вариативная часть		123	41	82				82				
УП.08.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ			216					216			
ПП.08.03	Производственная практика	-, -, -, ДЗ			324								324
	Физическая культура	-, -, -, З	54	18	36							36	
УП.02	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	ДЗ			720				216	252	108	144	----
ПП.03	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	ДЗ			756			---	-----	-----	----	36	720
	ПРАКТИКА ВСЕГО				1476			216		360		900	
	Вариативная часть всего		216	72	144		72						
	ИТОГО				4176			612	828	612	792	612	720
ГИА	Государственная (итоговая)												

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/ триместрам (час в семестр/триместр)					
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	В том числе:		1 семестр (17 н.)	2 семестр (23 н.)	3 семестр (17 н.)	4 семестр (22 н.)	5 семестр (17 н.)	6 семестр (20н.)
						лабораторные занятия	практических занятий						
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13
	аттестация												
Консультации: 4 часа на одного обучающего на каждый учебный год Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа Письменная экзаменационная работа			ВСЕГО		Дисциплины и МДК		13	16	14	16	3		
							4	2	2	-	2		
					Учебной практики			7		3	3	7	
					Производственной практики				4		4	13	
					Экзаменов		-	-	3	5	4	2	
					Дифференцированных зачетов		3	8	5	7	10		
					Зачетов			1		3	1		