Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю Директор ГБПОУ РК "РКИГ" Пальчук Марина Ивановна

			•		
7	/UE	БНЬ	ЛИ	Π .Л	IAH

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Судакский филиал

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Республики Крым "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

наименование образовательного учреждения (организации)

по	профе	ссии с	реднего	проф	рессион	ального	обра	зования

43.01.09	Повар, кондитер					
код	наименование профессии					
			осно	овного общего с	образования	
			Уровень образован	ия, необходимый для	приема на обучение по ППКРС	
квалификация:	Повар, кондитер					
форма обучения	Очная	Срок получен –	ия СПО по ППКРС	2г 10м	год начала подготовки по УП _	2025
профиль получаем	ого профессионального	образования	естественнонаучный			
			при реализации программы	среднего общего обра	азования	
Приказ об утвержд	ении ФГОС от	09.12.2016 Nº	1569			

			проме	Формы промежуточной Учебная нагрузка обучающихся, ч. аттестации Обязательная											Курс 1					Τ		Paci	пределение	е по курсам и Курс 2	и семестр	оам		T				K	/pc 3					Максималь учебная	
				T _ T		·			_				естр 1				Семе					Семестр				Семестр	4			Семестр	5			С	еместр 6			нагрузк	
	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	₽ -	a de Te	ьная	+ z.	ZZ C	В ТОМ ЧІ	исле	и и и		z	17	- I	5	$\overline{}$	<u> 2</u>	4 з том числ	no =	<u>u</u>	П	17 S h -	OM LINCON S	- 🖺	т	24	M LINCER 5	<u> </u>	$\overline{\mathbf{T}}$	17	M HIACE	- <u>E</u>		z	24	CD4 - 5	цк		
		практик	жзамен Зачеть	фер. за Другие	имал	.(c.p.	о во эйств вател	еског	ий ий	ульте эжутс эстац	ξ	EN CTB	S TOM PINC	таци	ξ. Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε.Ε	F. 08	SĂCTB	S TOM PAIC	Таци	ਔ. Ā.	F 8	ec s	OM ANCH	104H2 134 134 134 134 134 134 134 134 134 134	F. 8	ec ec	Talk Mone W	10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	F. 6	SKCTB	эм числе	гации	₹	BO BYCTB	S TOM 4M	Tatul	КИИЯ	Обяз. В	Вар.
) AC	Диффер.	Макс	MOCT	Всег 1МОД(е епод	буче	Занят	роме	Лаксь	Camor Scero IMOGE	ого 16. и	Суль.	TECT	Camo	моде и с	Oro JEHN 6. и	суль.	1аксь	Camo	MOA6 ETM4	ого 16. и	1eky 1akcı	Camo	моде етич	ого 16. и акт.	лежу Лаксь	Camo	моде етич	ого 16. и акт.	суль.	Тест	сего Сего	ого 16. и	суль.	теста		асть
				4	-	ರಿ	83a)	Teop	лаб		_	взаи	Teop R	를 잘 [взаи Теор	96 x y	ᅙ		ا ّ ا	взаи	, N.E. E. S.		$\lceil \ \rceil$	Теор	취료 팀 출			взаи	a Er	KoH	# 2	взаи	Teop A	취 장 등	т		
	1	2	3 4	5 6	7	8	9	10	11	12 13	14	15 16	17 18	3 19	20 21	22	23	24 2	25 26	27 28	29	30 3	31 32 3	3 34 35	36	37 38	39 40	41 42	43	44 4	5 46	47 48	3 49 !	50 51	52 5	3 54 5	5 56	57	58
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период		ия по цикла							36	36			36		36			36		36		36		36		36		36			36	36					_
3 4	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	9	1476	0	1476	652	766	10 48	456	0 456	180 27	6 0	0 588	0 !	88	304 32	20 6	30 140	0	140 6	64 2	2 6 112	0	112 84	24 0	4 74	0	74 2	8 46	0 0	142	0 106	30 6	4 0 8	3		_
5	ОДБ ООП.01	Базовые дисциплины Русский язык	2	9	1476 72	0	1476 72	652	766	10 48	456	0 456	180 27	6 0	0 588	0 !	88	244 30	08 6	30 140	0	140 6	68 64 2	2 6 112	0	112 84	24 0	4 74	0	74 2	8 46	0	142	0 106	30 6	4 8	3		
7	ООП.02	Литература	2	2	108	0	108	52	54	0 2	40	40	20 20	1	68	1	68	32 3	34	2 0				0										+					
8	ООП.03	Математика	3		216	0	216	128	80	2 6	48	48	38 1		96	_	_	70 2	-	72		72 2	20 44 2	2 6 0															
9	00П.04	Иностранный язык	2	2	144	0	144	38	136	2 6	76 68	76 68	16 5	-	68		68 76		50 2	6 0	\vdash		++	0	_	_	++		\vdash		-	-		-		++			
11	ООП.05 ООП.06	Информатика Физика		4	144 108	0	144 108	90	16	0 2	0	00	10 3.	4	76 0		/6	22 5	02	2 0	+	34 3	80 4	74	_	74 60	12	2		-	+			+					-
12	00П.07	химих	6		108	0	108	42	58	2 6	0				0					0				0				40		40 2	0 20		68	68	22 3	8 2 (5		
	80.ПОО	Биология		2	72	0	72	40	30	0 2	34		18 1	-	38		_	22 1	_	2 0			\perp	0	_														
	ООП.09 ООП.10	История Обществознание	2	2	144 72	0	144 72	90	46 34	0 2	54 34	54 34	38 10 18 10		90 38		90 38	52 3 18 1	80 2	6 0 2 0	\vdash			0							+	\vdash			++				\dashv
	00П.11	География		4	72	0	72	42	28	0 2	0	T	10 10		0		50	10 1		34		34 1	8 16	38		38 24	12	2			+	\vdash				+			一
	00П.12	Физическая культура		2	72	0	72	12		0 2	34	34	6 2	3	38		38	6 3	30	2 0				0	_														
	00П.13	Основы безопасности жизнедеятельности		6	72	0	72	34	36	0 2	0				0					0				0				34	ΙT	34 8	26		38	38	8 2	6	2		7
-	00П.14	Основы проектной деятельности		2	72	0	72	30	40	0 2	34	34	18 10	5	38		38	12 2	24	2 0	+ +			0	+ +											+ +			-
13		ПА			72	0	108				0				36					36													36						
14	*																																						
25	00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	16	1620		1620	726	700	14 64	150	0 1150	70 (ا د ا ،	12 240		140 I	100 11	20 2 3	10 124	Lal	202 4	26 140 3	101212		242 00	10412	[c] 222		222 42	1 100	1 2 14	1 200	0 200	172 2	20 4 1 4	C		
2/ بر 20	ОП		2	16	600		600	726	=	4 34	156	0 156	78 6	1 2	12 240	++	=		20 2 16 0	10 124 4 40	0	=		2 8 212	0	212 98	94 2	6 322 0 122	+	322 13 122 4	6 70	0 6	196	0 398	172 2	00 4 1	=		
29		Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания,		11		+ +			_		_	_	_	-	12 86	0	00	36 4	10 0	4 40	0	40 1	.8 20 0	0 2 0	1 0	0 0	0 0	0 122	1 0	122 4	6 70	0 0	190	0 190	00 1	J4 2 1	U		
30	ОП.01	санитарии и гигиены	1		52		52	26	18	2 6	52	52	26 18	3 2	ь	+			\perp		ш		\perp		\perp				Н										
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6		120		120	60	52	2 6																							120	120	60 5	2 2 0	5		
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		5	36		36	22	12	2																		36		36 2	2 12	2							
21	ОП.04	Экономические и правовые основы		1	36		36	18	16	2	36	36	18 10		2						Н				Н				Н										
-		профессиональной деятельности		1										1	2	-					Н		++		+		++		+										
	ОП.05 ОП.06	Основы калькуляции и учета Охрана труда		1	32 36		32 36	16 18		2	36	36	16 14	-	2						Н		+		+				\vdash							+			
	ОП.07	Иностранный язык по профессиональной		5	36		36		34	2											H							36		36	34	,							
22	ОП.08	деятельности		3	40		40	18		2			_	+	_	+		_	+	40	Н	40 1	0 20	2	\vdash		+	30	\vdash	30	J 31				\vdash		_		
32	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности Физическая культура		6	40		40		32	2				+						40	Н	40 1	10 20	2					1				40	40	6 3	2 :	2		
		Информационно-коммуникационные			2.0																П												26		i i .				
	ОП.10	технологии в профессиональной деятельности		6	36		36	14	20	2																							36	36	14 2	U	4		
	ОП.11	Основы рисования и лепка		2	50		50	16		2					50		_		32	2																			
	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности		2	36		36	20		2					36		36	20 1	14	2	Ш																		
34	OΠ.13 *	Техника поиска работы		5	50		50	24	24	2																		50		50 24	4 24	2							
35 4h		Профессиональный учебный цикл	10	5	1020	n	1020	468	482	10 30	0	0 0	0 0	0	0 154	0	.54	72 7	74 2	6 252	O	252 1:	18 120 2	2 6 212	h l	212 98	94 2	6 200	0	200 8	8 98	2 6	202	0 202	92 9	6 2 (5		
39			10	5	1020		1020	468	_	2 6	-	0 0	0 0	0	0 154	_	===		74 2	_	=	_	18 120 2	2 6 212	_	212 98	94 2		=	200 8			=	0 202		6 2 (
ДI 1			10	3	1020		1020	100	102			0 0	0 0		0 131		.51	,,	1 2	0 232	Ů	232 1	10 120 2	- 0 212		212 30	31 2	0 200		200 0	3 30	2 0	202	0 202	J2 .	0 2 .			=
41	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	2	1	160	0	160	72	74	2 6	0	0 0	0 0	0	0 154	0 1	.54	72 7	74 2	6 6	0	6 (0 0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	2 0	0	0 0	0	0 0)		
41		изделий разнообразного ассортимента																																					
43	мпкогог	Организация приготовления, подготовка к			76		70	30	20						70		76	20 2																					
43	мдк.U1.U1	реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			76		76	38	38						76		76	38 3	38																				
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	2		78		78	34	36	2 6					78		78	34 3	36 2	6	П																		
		реализации кулинарных полуфабрикатов	2		/0		70	57	30	- 0					78		, 0	37 3	~ Z																				
44	мдк*							,																									_						
46	УП.01.01 УП*	Учебная практика		0 час	36		36	нед		1	час		нед		·	iac		нед		48	ac	36 не	ед 1	Ч	ac	нед	4	·	iac	не	Д		час		нед				
4× 49		Производственная практика		3 час	c 108		108	нед		3	час		нед			iac		нед		ua	ac	108 не	ед 3	ų	ac	нед	1		iac	не	л		час		нед				
50	ПП*	проповодственная практика		J 4d0	100		200	лед					лед					лед		10	- 1	200 Ht	MH 7			HC,				HE			Juc		пед				
52	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	3		6		6	L												6		6																	_
53	•	Всего часов с учетом практик			304		304																•																_
~4																																							

		_								_	_				_																	_		_	_	_		_	_				_	_	1	_
D5 11№1.U2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	1		252	0	252	118	120	2 6	5 0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 0	0	246	0 24	16 118	3 120	2	6 6	0	6	0	0 0	0	0	0 (0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0		
	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				104		104	52	52														104	10	04 52	52																				
мдк.02.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3			142		142	66	68	2 6	5												142	14	12 66	68	2	6																		
59 МДК* 51 УП.02.01	Учебная практика	<u> </u> 	I o	час	36		36	нед		1	-	час		нед			час			нед			час		нед	,			нас	36	нед	1		час		нед			u	ac		нед				
52	эчсоная практика		0	час	30		30	под		-		ide		псд			ide			пед			100		пс	4] 30	псд	-	_	100		псд						нед				
54 ΠΠ.02.01 55 ΠΠ*	Производственная практика		4	час	180		180	нед		5		час		нед			час			нед			час		нед	1		į	ас	180	нед	5		час		нед			Ч	ac		нед				
	Квалификационный экзамен	4		\Box	6		6																					6		6																
-u	Всего часов с учетом практик			$\overline{}$	468	-	468												_													_						_							1	_
70 ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	1		206	0	206	98	94	2 6	5 0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 0	0 0	0	0 (0	0	0	0 206	0	206	98	94 2	6	0	0 (0	0	0	0 0	0	0	0	0	0		
72 МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холдных блюд, кулинарных изделий, закусок				108		108	54	54																			108		108	54	54	П													
	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4			92		92	44	40	2 6	5																	92		92	44	40 2	6													
74 МДК* 76 УП.03.01	Учебная практика		0	час	36		36	нед		1		час		нед			час			нед			час		нел	1			нас	36	нед	1		час		нед			ч	ac		нед				
77 YП*	5 Iconar nparrina			ide	30 [30	под			_			под						под					1104	, ,				30	под	-				1104	4		_			под				
79 ПП.03.01 80 ПП*	Производственная практика		4	час	288		288	нед		8		час		нед			час			нед			час		нед	1		ţ	ас	288	нед	8		час		нед			Ч	ac		нед				
	Квалификационный экзамен Всего часов с учетом практик	4			6 530		6 530																					6		6																
В5 ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	1		200	0	200	88	98	2 6	5 0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0 (0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	200	0 20	00 88	98	2	6 0	0	0	0	0 0	0		
7 МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				96		96	48	48																									96	9	6 48	48									
	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	5			98		98	40	50	2 6	5																							98	9	8 40	50	2	6							
39 МДК*	Учебная практика			час	36		36	нед		1		час		нед			час					_	час		нед				нас				_	час	1 2	6 нед	1 1			ac		нед				
91 <u>311.04.01</u> 92	учеоная практика		0	ЧdС	30		30	нед		1		Tuc		нед			Hac			нед			400		He	4			iac		нед			час	J	о нед	1		,	ac		нед				
94 ΠΠ.04.01 95 ΠΠ*	Производственная практика		5	час	180		180	нед		5		час		нед			час			нед			час		нед	1			ас		нед			час	18	30 нед	5		Ч	ac		нед				
	Квалификационный экзамен Всего часов с учетом практик	5			6 416		6 416			_					_			_			_												_	6	(5		_		Ш			_			
# NM.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	1		202	0	202	92	96	2 6	5 0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0 (0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0	0 (0	0	0	0 202	2 0	202	92	96 2	2 6		
# МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				96		96	48	48			0																											96		96	48	48			
	Поцессы приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6			100		100	44	48	2 6	5	0																											100		100	44	48 2	2 6		
# МДК* # VII 05 01	Учебная практика		0	час	36		36	нед		1		час		нед			час			нед			час		нед	,			нас		нед			час		нед				ac	36	нед	1			
# <u>УП.03.01</u> # УП*	у постал практика		U	HUL	50		30	нед	_			·uc		нед			TuC			псд			Tuc		nej	•			.uc		нед			iac		пед			,		50	нед	1			
# ПП.05.01 # ПП*	Производственная практика		6	час	252		252	нед	_	7		час		нед			час			нед			час		нед	1		t	ас		нед			час		нед			Ч	ac	252	нед	7			
	Квалификационный экзамен Всего часов с учетом практик	6			6 490		6 490																																6		6					
# # ПМ*																																														
#	Учебная и производственная практики			час	1188		1188	нед		33	ча	С		нед			час			нед			час	14	14 нед		4	час		540	нед	15	П	час	2	16 нед	6		час	:] [288	нед		3	1	
п 🗕 — — — — — — — — — — — — — — — — — —	p							-0						-0												-					-					4						-			-	

#	Учебная практика	час	180	180	нед	5	час	ŀ	нед		час	нед		час	36	нед	1	час	72 нед	2	час	36	нед 1		час	36 нед	1 1
#	Концентрированная	час	180	180	нед	5	час	ŀ	нед		час	нед		час	36	нед	1	час	72 нед	2	час	36	нед 1		час	36 нед	1 1
#	Рассредоточенная	час			нед		час	ŀ	нед		час	нед		час		нед		час	нед		час		нед		час	нед	1
#	Производственная практика	час	1008	1008	нед	28	час	ŀ	нед		час	нед		час	108	нед	3	час	468 нед	13	час	180	нед 5		час	252 нед	7
#	Концентрированная	час	1008	1008	нед	28	час	H	нед		час	нед		час	108	нед	3	час	468 нед	13	час	180	нед 5		час	252 нед	7
#	Рассредоточенная	час			нед		час	H	нед		час	нед		час		нед		час	нед		час		нед		час	нед	1
#	Государственная итоговая аттестация	час	36	36	нед		час	F	нед		час	нед		час		нед		час	нед		час	1	нед		час	36 нед	1 1
#	Защита выпускной квалификационной работы	час	36	36	нед		час	H	нед		час	нед		час		нед		час	нед		час	1	нед		час	36 нед	1
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О				10							6			2											2	
#	в т.ч. в период обучения по циклам				10							6			2	!										2	
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				24			2				2			4	1			6			4				6	
#	в т.ч. в период обучения по циклам				24			2				2			4	1			6			4				6	
#	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	17 0 25 0	4428	0 4428	2714	1580 22 112	612	0 612 2	258 340	2 12	864 0	864 376	440 8 4	0 612 0	612	390 204	4 14	864 0	864 734	118 2	10 612 0	612	384 214	2 12	864 0	864 572	2 264 4 24
#	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	17 0 25 0	4428	0 4428	2714	1580 22 112	612	0 612 2	258 340	2 12	864 0	864 376	440 8 4	0 612 0	612	390 204	4 14	864 0	864 734	118 2	10 612 0	612	384 214	2 12	864 0	864 572	2 264 4 24
#	Экзамены (без учета физ. культуры)							1				4			3	3			3			2				4	
#	Зачеты (без учета физ. культуры)																										
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)							3	3			7			2	2			4			4				3	
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																										
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																										

0 0

1 Календарный учебный график

	(тябр	_		Ок	тяб	рь		Но	ябр	Ъ			Дека	абрь	,		Ян	варі	ь	-	Фев	раль	,		М	арт			Ar	трел	ЛЬ			Ма	ай			Ию	ЭНЬ			ļ	1юлі	Ь			Авг	уст	
Кур	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	٠ م	20 ЯНВ - 1 фев	2 - 8 9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	O.	3 - 9	10 - 16	- 1	1
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20 2	21 2	2 2	:3 2 [,]	4 25	26	5 27	' 28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=	=																								=	=	=	=	=	=	=	=	=
II														0	8	8	8	II	=								::	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	II	=	II	=
III											::	0	8	8	8	8	8	II	=														::	0	8	8	8	8	8	8	8	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курса	0	Учебная практика
	::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика
	=	Каникулы	777	Государственная итоговая
	*	Неделя отсутствует	III	государственная итоговая

2 Сводные данные по бюджету времени

												П	рактики					
Курс	-	е по дисциг иплинарны		Воє	енные сб	оры	Промеж	уточная ат	гестация	Учеб	бная прак	тика		твенная пр пю специал		Проведен ие ГИА	Каникулы	Bcero
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40	17	23	0	0	0	1		1	0	0	0	0	0	0	0	11	52
I	21	12	9	0	0	0	1	0,5	0,5	3	1	2	16	3	13	0	11	52
III	25	11	14	0	0	0	1	0,5	0,5	2	1	1	12	5	7	1	2	43
Всего	86	40	46	0	0	0	3	1	2	5	2	3	28	8	20	1	24	147

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля		[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экзамен	Комплексный экзамен		МДК 01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	Экзамен	Комплексный экзамен	[3]	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
5	Экзамен	Комплексный экзамен	[4]	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холдных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
7	Экзамен	Комплексный экзамен	[5]	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
9	Экзамен	Комплексный экзамен	[6]	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
10		Комплексный ДЗ	[3]	УП 01.01 Учебная практика
11	диф.зачет	комплексный до	[3]	ПП 01.01 Производственная практика
12	Диф.зачет	Комплексный ДЗ	[4]	УП 02.01 Учебная практика
13			[4]	ПП 02.01 Производственная практика
14		Комплексный ДЗ	[4]	УП 03.01 Учебная практика
15		конплексиви до	[4]	ПП 03.01 Производственная практика
16		Комплексный ДЗ	[5]	УП 04.01 Учебная практика
17	д ифізачет	колилекспый до	[5]	ПП 04.01 Производственная практика
18		Комплексный ДЗ	[6]	УП 05.01 Учебная практика
19	_Н иріза іст	топплекспый до	[6]	ПП 05.01 Производственная практика

Выпускн	ик, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - OK):
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Приготовл	ник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности: пение и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортиме	
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.
Приготовл ассортиме	ление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного нта:
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд
Приготов:	ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного нта:
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.
Приг	отовление, 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.
Приготов.	— — — — — — — — — — — — — — — — — — —

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.

		Общие компетенции						Общие компетенции Профессиональные компетенции															Личностные результаты						ы во	л воспитания																	
	OK.01	OK.02	OK.03	OK.04	OK.06	OK.07	OK.08	OK.09	IK.1.2	IK.1.3	TK.1.4	IK.2.1	IK.2.2	IK 2.4	TK.2.5	TK.2.6	TK.2.7	IK 2.8	IIK.3.1	IIK.3.2	IIK.3.3	ПК.3.4	IIK.3.5	IIK.3.6	IIK.4.1	IIN.4.2	IIK.4.4	IIK.4.5	IIK.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	IIK.5.4	IIK.5.5	лР.1	лР.2	ЛР.3	ЛР.4	JIP.5	ЛР.6	JIP.7	ЛР.8	лР.9	ЛР.10	ЛР.11	ЛР.12	JIP.13	ЛР.14
ОД ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	+	+	+	+ +	+	+	+	+ +	+ +	+	+	+	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.01 Русский язык		П		+ +				+ +	+ +		+							_																+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.02 Литература				+ +				+	+	+	+			+																				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.03 Математика	+			+																														+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.04 Иностранный язык	+	+		+				+		+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+				+ +	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.05 Информатика	+	+						-	+			+							+						+				+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.06 Физика	+			+									+	-																				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.07 Химия	+			+ +		+									+		+																	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.08 Биология	+			+		+									+		+																	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.09 История	+	+		+ +	+				+				+ +	+						+	+	+				+ -	+ +			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.10 Обществознание	+		+	+	+	+																												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.11 География	+	+	+	+				1	+	+	+	+	T			T	T				T			T										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.12 Физическая культура	+			+			+	T				T	1	İ			T				T			T										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.13 Основы безопасности жизнедеятельности	+	П		+		+		-	+			+	T	i			T	1	+		T			T	+	1			+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ООП.14 Основы проектной деятельности	+	+	+	+ +	+	+	+	+ +	+			+							+						+				+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	+	+	+	+ +	+	+	+	+ +	+ +	+	+	+	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Основи микробиологии физиологии питация																																											\neg				
санитарии и гигиены	+	+	+	+ +	+	+	-	+ +	+ +	+	+	+	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
товаров	+		_				_	4	+ +	+	+	+	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+ +	+	+		+ +	+ +	+	+	+	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+ +	+	+		+																										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.05 Основы калькуляции и учета	+	+	+	+ +				+	+ +	+	+	+	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.06 Охрана труда	+	+	+	+ +	+	+	+	+ +	+ +	+	+	+	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OП.07 Иностранный язык по профессиональной деятельности		+	+	+	+			+		+	+		+	-								+	+	+		+ -	+ +	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+ +	+	+	+	+ +	+			+							+						+				+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.09 Физическая культура	+	+	+	+ +	+	+	+	+																										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.10 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+ +	+	+		+		+	+		+	-		+	+	+			+	+	+	+		+ -	+ +	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	1	Ш		_	1	Ш		4	_	1	Ш	_	_	1	\vdash	\sqcup	_	_	_	_	_			_			_	_	<u> </u>														ш	ـــــ	₩'	₩	닏
ОП.11 Основы рисования и лепка	+	+	+	+ +	+	+		+ +	+ +	+	+	+	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.12 Основы предпринимательской деятельности	+		+	+ +	+	+		+	4	1	Щ	4	4	4	+	-	4	4	_	_	4			_	_	_	_	1	<u> </u>	<u> </u>				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.13 Техника поиска работы	+	+	+	+ +	+	+		+	1	4		4	4	4			4			_	4			4										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПУЦ Профессиональный учебный цикл	+	+	+	+ +	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Приготовление и подготовка к реализации ПМ.01 полуфабрикатов для блюд, кулинарных	+	+	+	+ +	+	+	+	+ -	+ +	+	+																							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Пригочовление, борориление и тиод от тор от тор от тиод от тор от тиод от тио	+	+	+	+ +	+	+	+	+				+	+ +	. +	+	+	+	+																+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Приготовление, оформление и подгоговка к пл. пл. предижения преди	+	+	+	+ +	+	+	+	+				1			H		1		+	+	+	+	+	+										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
приготовление, оформление и подгоговка к	H	H	+	+	+	H	+	+	-	-	\vdash		-	+	H			-	+					+	-	-	+	-															\vdash	Ė	 	Ė	Ľ
ПМ.04 реализации холодных и горячих сладких блюд, приготовление; юформнение и горячих сладких блюд,	+	+	+	+ +	+	+	+	+		_					Щ										+	+ -	+ +	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.05 реализации хлебобулочных, мучных и	+	+	+	+ +	+	+	+	+																					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Государственная итоговая аттестация	+	+	+	+ +	+	+	+	+ +	+ +	+	+	+	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+ -	+ +	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Nō	Наименование
Кабинеты:	
1	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
2	Товароведения продовольственных товаров.
3	Технологии кулинарного и кондитерского производства.
4	Иностранного языка, Русского языка, Литературы
5	Социально-экономических дисциплин.
6	Технического оснащения и организации рабочего места.
7	Информатики, ИКТ
8	Основы безопасности и защиты Родины
Лаборатории	
1	«Учебный кондитерский цех»
2	«Учебный кулинарный цех»
Спортивный	комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Пояснительная

1. Нормативная база

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основании следующих документов:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-Ф3(с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ от 9 декабря 2016 г. № 1569 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессиям и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

ПРИКАЗ ОТ 3 ИЮЛЯ 2024 Г. N 464 О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

- Устав ГБПОУ РК «РКИГ»:
- локальные нормативные акты.
- 2. Организация учебного процесса и режим занятий:
- 2.1. Учебный год начинается 01 сентября. Срок обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация Повар, кондитер
- 2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:
- Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоение профессиональной образовательной программы. Продолжительность учебной недели 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Для организации учебного процесса используются сдвоенные занятия (пары).
- Консультации обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
- Самостоятельная работа не запланирована.
- 3. Формирование вариативной части ПОП-ППКРС:

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную

программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована 20 % от общего объема учебных циклов. Введены дополнительные дисциплины: Рисование и лепка, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы

- 2.3. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Общий объем практики 33 недели:
- учебная практика 5 недель, из них на 2 курсе 3 недели, на 3 курсе 2 недели;
- производственная практика 28 недель, из них на 2 курсе 16 недель, на 3 курсе –12 недель; Практика составляет 70 % от объема профессионального цикла.
- 2.4. Каникулы составляют 24 недели, из которых на 1 курсе 11 недель, на 2 курсе –11 недель, на третьем курсе 2 недели каникул в зимний период.
- 2.5. Государственная итоговая аттестация 1 неделя: проводится в форме Демонстрационного экзамена
- ОПЦ Общепрофессиональный цикл 278 часов;
- ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены = 16 часов
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров84 часа;
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности 6 часов;
- ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности 3 часа;
- ОП 10 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности- 36 часов
- ОП 11 Основы рисования и лепка 50 часов
- ОП 12 Основы предпринимательской деятельности-36 часов
- ОП 13 Техника поиска работы -50 часов
- ПЦ Профессиональный цикл 182 часа;
- ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента-32часа
- ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-32часа
- ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-32часа
- ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- 44 часа
- ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -42часа
- 4. Порядок аттестации обучающихся:

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости обучающихся, промежуточную и государственную итоговую аттестации. Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программами дисциплин, междисциплинарных курсов (далее — МДК), практики. Промежуточная аттестация проводится по дисциплинам, МДК, профессиональным модулям, практикам. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена, в том числе квалификационного по модулю. Экзамены и дифференцированные зачеты могут проводиться в комплексной форме. Промежуточная аттестация по МДК, дисциплинам, практикам, ПМ оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

На первом курсе 10 зачетов и 5 экзаменов без учета физической культуры
На втором курсе 6 зачетов и 6 экзамена без учета физической культуры
На третьем курсе 7 зачетов и 6 экзамена без учета физической культуры
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано	

	Наименование ЦМК
_	Общеобразовательных учебных дисциплин
	Общепрофессиональных и профессиональных учебных дисциплин