

Утверждаю

Директор

Бурганов Н.Т.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области "Берёзовский техникум "Профи"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

Сервис, оказание услуг населению.

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	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	19-25	26 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 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	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		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I																		К	К																																			
II		У																К	К	У	У																																	
III		У	У	У	У													К	К	У	У							А	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV		У	У	У	У													К	К	У	У							А	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

Обучение по циклам

Промежуточная аттестация

Каникулы

Учебная практика

Производственная практика

Государственная итоговая аттестация

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп		
	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Учебная практика		Производственная практика		Учебная практика		Производственная практика		Проведение										
	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.						
I	39	17	22	2		2																11	52		
II	37	16	21	1		1	3	1	2													11	52		
III	22	13	9	1		1	6	4	2				12		12							11	52		
IV	21	13	8	1		1	6	4	2				11		11	2						2	43		
Всего	119	59	60	5		5	15	9	6	23			23		23	2						35	199		

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	[6] ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
				[6] ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[6] ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[8] ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
				[8] ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[3] МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[4] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	Экз	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Творчество в профессии
ОПЦ.13	Основы предпринимательства
ОП.14	Введение в профессию
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Творчество в профессии
ОПЦ.13	Основы предпринимательства
ОП.14	Введение в профессию
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
--------	---

ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Творчество в профессии
ОПЦ.13	Основы предпринимательства
ОП.14	Введение в профессию
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
--------	---

ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Творчество в профессии
ОПЦ.13	Основы предпринимательства
ОП.14	Введение в профессию
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Творчество в профессии
ОПЦ.13	Основы предпринимательства
ОП.14	Введение в профессию
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

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

ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
--------	---

ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Творчество в профессии
ОПЦ.13	Основы предпринимательства
ОП.14	Введение в профессию
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.06	Охрана труда
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Творчество в профессии
ОПЦ.13	Основы предпринимательства
ОП.14	Введение в профессию
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОПЦ.09	Физическая культура
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Творчество в профессии
ОПЦ.13	Основы предпринимательства
ОП.14	Введение в профессию
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
ОПЦ.12	Творчество в профессии
ОПЦ.13	Основы предпринимательства
ОП.14	Введение в профессию
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.13	Основы предпринимательства
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.01.02	Производственная практика
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.01.02	Производственная практика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.01.02	Производственная практика
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда

ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.01.02	Производственная практика
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.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

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.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета

ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

№	Наименование
	Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам:
1	Русского языка и литературы;
2	Математики;
3	Истории и обществознания;
4	Химии;
5	Физики;
6	Биологии и географии;
7	Иностранного языка;
8	Информатики;
9	Безопасности жизнедеятельности.
	Кабинеты по профессиональному циклу:
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Информационных технологий;
3	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
4	Товароведения продовольственных товаров;
5	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	Технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актовый зал.

Пояснения

1. Нормативная база:

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (далее – ППКРС) 43.01.09 "Повар, кондитер" ГАПОУ СО "Берёзовский техникум "Профи" (далее образовательного учреждения) разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Устава ГАПОУ СО "Берёзовского техникума "Профи";
- Локальных нормативных актов ГАПОУ СО "Берёзовского техникума "Профи";
- СанПиН 2.4.2.2821- 10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189.

2. Организация учебного процесса и режим занятий:

Начало учебного года 1 сентября. Объем обязательных учебных (аудиторных) занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю. ГАПОУ СО "Берёзовский техникум "Профи" работает по шестидневной учебной неделе, академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в том числе введенных за счет вариативной части ОПОП, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. По дисциплинам общеобразовательного цикла промежуточная аттестация проводится в форме экзамена (русский язык, математика, физика). По дисциплине "Физическая культура" в составе общеобразовательного цикла промежуточная аттестация проводится в каждом семестре. По всем дисциплинам, междисциплинарным курсам формой промежуточной аттестации являются: зачет, дифференциальный зачет, экзамен. Промежуточная аттестация включается в учебные циклы. После успешного освоения обучающимися всех элементов программы профессионального модуля проводится квалификационный экзамен с участием работодателей в качестве внешних экспертов. Практика проводится в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. №291). Производственная практика проводится на предприятиях г. Берёзовского и г.Екатеринбурга по индивидуальным договорам. По окончании обучения обучающиеся выполняют выпускную квалификационную практическую работу в форме демонстрационного экзамена.

3.Общеобразовательный цикл:

Получение среднего общего образования реализуется в пределах освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", согласно письму Минобрнауки от 17.03.2015 № 06-259 профиль получаемого образования естественнонаучный. Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей: филология (русский язык и литература), иностранный язык (иностранное язы), общественные науки (история, обществознание, включая экономику и право), математика и информатика (математика и информатика), естественные науки (химия, биология, география, астрономия, физика), физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности. В учебный план включены учебные дисциплины, предлагаемые профессиональной образовательной организацией - родной язык, индивидуальное проектирование, психология общения, эффективное поведение на рынке труда. На ОБЖ отведено 72 часа, на физическую культуру - 3 часа в неделю. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено в течение всего срока обучения. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. На общеобразовательную подготовку отведено 2052 часа обязательной аудиторной нагрузки.

4.Формирование вариативной части:

Часы вариативной части распределены следующим образом. Введены следующие дисциплины: "Введение в профессию" в объеме 32 часа. Задача данной дисциплины - продемонстрировать студентам основные способы работы с информацией, разрешения проблем и коммуникации, которые затем будут использованы в процессе выполнения компетентностно-ориентированных заданий при освоении обучающимися общепрофессиональных дисциплин. Для формирования знаний и умений по организации предпринимательской деятельности, планированию профессиональной карьеры и осуществлению трудоустройства введена дисциплина "Основы предпринимательства" - 58 часов. В целях расширения основных видов деятельности в общепрофессиональный цикл введены дисциплины: "Информационные технологии в профессиональной деятельности" - 58 часов; "Организация обслуживания в ресторане" - 76 часов; "Творчество в профессии" - 42 часа. Увеличено количество часов на дисциплину: "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены" - 46 часов"; "Основы товароведения продовольственных товаров" - 50 часов"; "Техническое оснащение и организация рабочего места" - 52 часа; "Экономические и правовые основы профессиональной деятельности" - 44 часа, "Основы калькуляции и учета" - 10 часов; "Охрана труда" - 2 часа; Иностранное язы в профессиональной деятельности" - 24 часа; "Безопасность жизнедеятельности" - 32 часа; "Физическая культура" - 20 часов; МДК.01.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов" - 16 часов; МДК.01.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов" - 58 часов; УП.01.02 - 36 часов; МДК.02.01 "Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок" - 36 часов; МДК.02.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок" - 40 часов; МДК.03.01 "Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок" - 40 часов; МДК.03.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий" - 58 часов; МДК.04.01 "Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков" - 56 часов; МДК.04.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков" - 56 часов; ПП.04.02 - 36 часов; МДК.05.01 "Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий" - 60 часов; МДК.05.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий" - 80 часов; ПП.05.02 - 72 часа.

5.Порядок аттестации обучающихся:

Текущий контроль знаний обучающихся проводится преподавателями на учебных занятиях. Целью текущего контроля знаний является оценка качества освоения обучающимися образовательных программ в течение всего периода обучения. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и определяется оценками "5" - отлично, "4" - хорошо, "3" - удовлетворительно, "2" - неудовлетворительно. Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся, ее корректировку и проводится с целью определения соответствия уровня качества подготовки специалистов требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Форма и процедура промежуточной аттестации проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена. Аттестация и консультации по подготовке к промежуточной аттестации проводятся по утвержденному директором техникума расписанию. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр или несколько семестров. С целью контроля освоения обучающимися вида профессиональной деятельности по завершении профессионального модуля проводится демонстрационный экзамен. Завершающим этапом обучения является государственная итоговая аттестация. Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, освоившие основную образовательную программу и успешно прошедшие все аттестационные испытания.

Согласовано

Зам. директора по УМР



Кузнецова Л.А.

Зам. директора по УР



Байнова А.В.