Государственное бюджетное специальное учебно-воспитательное профессиональное образовательное учреждение
«Специальное профессиональное училище открытого типа»

УТВЕРЖДАЮ
Директор Спец ПУ РСО-Алания
_____В.Л.Кудаков
«___»_____2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
среднего профессионального образования

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация - Повар, кондитер
Форма обучения – очная
На базе основного общего образования
Нормативный срок осваения-3года 10 месяцев

С. Михайловское.

Пояснительная записка

Учебный план по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* ориентирован на подготовку квалифицированных рабочих, на базе основного общего образования.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании (в редакции от 30.04.2021)).

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) - 3 года 10 месяцев.

1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план разработан на основе:

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016, регистрационный № 44898) (в действующей редакции)
- Приказа Министерства труда Российской Федерации от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) (в действующей редакции);
- Примерной основной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** составлен с учетом требований:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 .12. 2012 № 273-ФЗ (с изменениями, внесенными Федеральным законом от 02.12.2019 № 403-ФЗ; Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ; Федеральным законом от 25.05.2020 № 158-ФЗ) (в действующей редакции);;

2. Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования» от 21.10.2019 № 569 (Зарегистрировано в Минюсте России 26.11.2019 № 56633); (в действующей редакции);

3. Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10 2013 № 1199» от 20.01.2021 № 15 (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2021 № 62570) (в действующей редакции);

4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, по профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09. 2009 № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 № 355» от 05.06. 2014 № 632 (Зарегистрировано в Минюсте России 08.07.2014 № 33008) (в действующей редакции);

5.Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 .06. 2013 № 464 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 №29200)(с изменениями, внесенными Приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441) (в действующей редакции);;

6.Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885, Министерства Просвещения Российской Федерации № 390 «О практической подготовке обучающихся » (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778) (с изменениями, внесенными Приказом от 18.11.2020 Минобрнауки России № 1430, Минпросвещения России № 652) (в действующей редакции);;

7.Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего

профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306); (в действующей редакции);

8. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25 .10 2013 № 1186 (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 № 30507) (в действующей редакции) (в действующей редакции);

9. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 №506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утверждённый приказом Министерства образования Российской Федерации от 05.03 2004 №1089» (в действующей редакции);

10.Приказа Министерства Просвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178)(в действующей редакции);

11.Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в действующей редакции);

12.Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.04. 2015 № 06-456 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

13.Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02. 2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

14.Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.1999 №16-52-58ин/16-13 «О рекомендациях по планированию и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»

15.Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06. 2017 № ТС-194/08 « Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»

16.Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо от 01.03.2017 № 06-174 Минобрнауки);

17.Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) (проект 2017);

18.Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приложение 1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30.11.2016 № ПО/19);

19.Приказ Минпросвещения РФ № 381 от 17.07.2019 г. «Порядок организации и осуществления деятельности специальных учебно-воспитательных учреждений открытого и закрытого типа»

20.Приказ Министерства образования и науки рФ от 29.06.2017 г.№613 «О внесении изменений ф ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413»;

21.Письмо Минпросвещения России от 20.07.2020 №05-772 «О направлении инструктивно-методического письма»;

23.Устав ГБСУВПОУ «Специальное профессиональное училище открытого типа»

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебного года – 4 сентября, окончание учебного года по календарному учебному графику.

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Начало занятий в 9.00 часов , продолжительность урока – 40 минут,
занятия проводятся парами/уроками.

Объем образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 часов .

Самостоятельная работа проводится обучающимися после учебных занятий..

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы – 3 года 10 месяцев.

3.Общеобразовательная подготовка

Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования с учетом.

Общеобразовательный цикл реализуется на первом, втором, третьем курсах..

С целью приобщения обучающихся к традициям и обычаям национальной культуры в учебный план включены дисциплины «Родная литература» и «Традиции и культура осетинского народа».

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебное время, отведенное на общеобразовательную подготовку распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин.

В учебный план в раздел базовые дисциплины включена учебная дисциплина «Астрономия».

Профильными дисциплинами для данной профессии СПО являются: «Химия»; «Биология».

В учебном плане на основании распоряжения Правительства РФ от 25.09.2017 № 2039-р, «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы» в раздел дисциплины по выбору включена учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» в объеме 34 часа.

По окончанию изучения общеобразовательных дисциплин проводится промежуточная аттестация.

По дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия» промежуточная аттестация проводится в формате - экзамена:

-«Русский язык», «Химия» на втором курсе;

-«Математика» на третьем курсе.

Экзамены проводятся в традиционной форме.

4. Профессиональная подготовка

Согласно ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, общий объем образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (на базе среднего общего образования) составляет 2952 часа, (на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования) 5904 часа, на вариативную часть образовательной программы выделено 1188 часов.

Решением педагогического совета на первый курс введено изучение профессионального модуль (ПМ.01.) с целью мотивировать трудных подростков на профессию

За счет вариативной части разработан и внедрен в учебный план профессиональный модуль «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции осетинского народа.»

Форма организации практической подготовки при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанны с будущей профессиональной деятельностью и направлены на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Параметр практикоориентированности программы подготовки квалифицированных рабочих служащих СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, составляет не менее80 %.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий в секциях.

В рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, может использоваться на освоение основ медицинских знаний.

В рамках дисциплины Безопасность жизнедеятельности для групп, где обучаются юноши/девушки или одновременно обучаются юноши и девушки (70% учебного времени), отведено на изучение основ военной службы.

Практики проводятся в рамках соответствующих профессиональных модулей при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Учебная практика проводится рассредоточено в технологической лаборатории или столовой училища , производственная практика проводится концентрированно в организациях на основе договоров, заключаемых между училищем и каждой организацией,.

Сроки проведения учебной и производственной практик устанавливаются согласно рабочему учебному плану и календарному учебному графику.

Учебная и производственная практики реализуются в рамках модулей.

.

5. Консультации для обучающихся

Консультации проводятся перед экзаменами по дисциплине или междисциплинарному курсу для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

Формы проведения консультации могут быть - групповые, индивидуальные.

6.Самостоятельная работа обучающихся

В учебном плане запланировано время на самостоятельную работу обучающихся.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и подразумевает учебную деятельность обучающегося без непосредственного контакта с преподавателем.

Выполнение самостоятельных работ способствует расширению и углублению знаний обучающихся .

7.Оценка качества подготовки обучающихся

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

- оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
- оценка компетенций обучающих.

Оценка качества подготовки обучающихся проводится в следующих формах:

- *текущего контроля*: устного опроса, проверки выполнения практических, лабораторных, самостоятельных работ, домашних заданий, выполнения сообщений, презентаций, тестирования по темам учебных дисциплин и междисциплинарным курсам, контрольные работы.

- *промежуточной аттестации* – в учебном плане указаны формы промежуточной аттестации по общеобразовательным и по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике, которые могут проводиться в виде следующих форм:

- *экзамена по дисциплине, дифференцированного зачёта, зачёта, дифференцированного зачёта в форме контрольной работы, контрольной работы, экзамена (квалификационного).*

Экзамены и зачёты проводятся по окончанию изучения дисциплин или курса. При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам является экзамен.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), направленные на проверку сформированости компетенций и готовности выпускника к соответствующим основным видам деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» Федерального государственного образовательного стандарта.

8.Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета или дифференцированного зачета*. Дифференцированный зачет выставляется по пяти балльной системе. Дифференцированные зачеты/зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практики.

Экзамены проводятся за счет времени, выделенного ФГОС СПО, в освобожденный день от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов и зачетов/дифференцированных зачетов предусматриваемых в процедурах промежуточной аттестации не может превышать 8 экзаменов и 10 зачетов/дифференцированных зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты /дифференцированные зачеты по физической культуре.

В учебном плане в графе зачеты/диф. зачеты промежуточная аттестация запланирована в форме диф. зачетов.

Промежуточная аттестация запланирована в «Общеобразовательном цикле» по дисциплинам и в разделе «Профессиональная подготовка» по дисциплинами, междисциплинарным курсам, практикам

9. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Обязательные требования к выпускной квалификационной работе - соответствие тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ГИА проводится в 3-4-ую неделю июня.

Продолжительность государственной итоговой аттестации составляет 2 недели (72 часа).

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

Индекс Естественно-научный профиль	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Форма промежуточной аттестации								Учебная нагрузка (в часах)								Распределение обязательной нагрузки и практик по курсам, полугодиям							
												Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1	2	3	4	5	6	7	8	Объем образ.нагрузки	Самостоятельная учеб. работа	Всего часов	в том числе: Теоретич обучение	Лаб.-практ.занятия	Практика	консультации	Промежут.аттестац.	1	2	1	2	1	2	1	2
																		17 н.	24	17 н.	24	17 н.	24	17 н.	22
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
Общеобразовательный цикл		11З/ 3ДЗ		9ДЗ/ 2Эк		0		0		2343	0	2052	1344	708	0	95	26	476	620	457	378	64	239	178	100
Базовые дисциплины		7З/!1ДЗ		6Дз/Эк		1Эк		0/0		1638	0	1395	783	612	0	55	12	272	388	272	326	34	103	0	0
вОУД.01	Русский язык	0	З	0	Эк	0	0	0	0	170	0	154	140	14	0	10	6	34	20	34	60	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	0	З	0	ДЗ	0	0	0	0	225	0	215	195	20	0	10	0	34	46	51	84	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	0	З	0	ДЗ	0	0	0	0	176	0	171	51	120	0	5	0	51	49	34	34	0	0	0	0
ОУД.04	Математика	0	З	0	ДЗ	0	Эк	0	0	354	0	328	108	220	0	20	6	52	79	34	64	34	66	0	0
ОУД.05	История	0	З	0	ДЗ	0	0	0	0	182	0	171	165	6	0	5	0	34	66	34	37	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	0	З	0	ДЗ	0	0	0	0	200	0	200	6	194	0	0	0	34	56	51	59	0	0	0	0
ОУД.07	Основ безопасности жизнедеятельности	0	З	0	ДЗ	0	0	0	0	120	0	120	90	30	0	0	0	34	36	34	16	0	0	0	0
ОУД.08	Астрономия	0	ДЗ	0	0	0	0	0	0	41	0	36	28	8	0	5	0	0	36	0	0	0	0	0	0
По выбору из обязательных предметных дисциплин		3З/1ДЗ		2ДЗ/ 1Эк		0		0		497	0	473	397	76	0	20	10	170	152	114	37	0	0	0	0
УПВ.01	Информатика	0	З	0	ДЗ	0	0	0	0	117	0	108	60	48	0	5	4	34	38	36	36	0	0	0	0
УПВ.02	Право	0	ДЗ	0	0	0	0	0	0	50	0	50	46	4	0	0	0	34	16			0	0	0	0
УПВ.03	Химия	0	З	0	Эк	0	0	0	0	181	0	171	153	18	0	10	6	51	49	34	37	0	0	0	0
УПВ.04	Биология	0	З	0	ДЗ	0	0	0	0	149	0	144	138	6	0	5	0	51	49	44	0	0	0	0	0
	Дополнительные учебные предметы	3/ДЗ		1Дз/		0		0		208	0	184	164	20	0	20	4	34	80	34	36	0	0	0	0
ДУП.01	Родная литература	0	З	0	ДЗ	0	0	0	0	159	0	150	136	14	0	5	4	34	46	34	36	0	0	0	0
ДУП.02	ТКО	0	ДЗ	0	0	0	0	0	0	34	0	34	28	6	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0

	Индивидуальный проект	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего часов по профессиональному циклу и физической культуре																											
ОП.00 Общепрофессиональнвый цикл		3Дз		1Дз		4Дз		6Дз		657	0	640	350	290	0	17	0	70	74	34	16	30	136	134	168
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		ДЗ							41	5	36	28	8	0	5	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ							79	7	72	52	20	0	7	0	34	38	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ							41	5	36	28	8	0	5	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности						ДЗ			34	0	34	30	4	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0
ОП.05	Калькуляция и учет						ДЗ			34	0	34	16	18	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0
ОП.06	Охрана труда				ДЗ					50	0	50	40	10	0	0	0			34	16	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессии								ДЗ	48	0	48	12	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	28
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности								ДЗ	36	0	36	20	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0		36
ОП.09	Физическая культура						ДЗ		ДЗ	98	0	98	4	94	0	0	0	0	0	0	0	30	18	24	24
ОП.10	Зарубежная кухня								ДЗ	48	0	48	30	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	16
ОП.11	Обслуживание в ресторане								ДЗ	48	0	48	26	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.12	Деловая культура						ДЗ			50	0	50	34	16	0	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0
ОП.13	Основы финансовой грамотности								ДЗ	50	0	50	30	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	16
Профессиональные модули :		4ДЗ/1Эк		4ДЗ/1Эк		8ДЗ/2Эк		8ДЗ/2Эк		2832	40	2782	614	326	1846	30	72	66	98	158	341	548	517	502	552
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		Эк							180	4	164	46	34	84	0	12	66	98	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		ДЗ							36	2	34	20	14	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		ДЗ							48	2	46	26	20	0	0	0	18	30	0	0	0	0	0	0
	Учебная практика		ДЗ							48	0	48	0	0	48	0	0	12	36	0	0	0	0	0	0
	Производственная практика		ДЗ							36	0	36	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ПМ.02.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**				Эк					517	6	499	168	52	279	0	12	0	0	158	341	0	0	0	0
МДК02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				ДЗ					44	2	42	28	14	0	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				ДЗ					182	4	178	140	38	0	0	0	0	0	116	62	0	0	0	0
	Учебная практика				ДЗ					127	0	127	0	0	127	0	0	0	0	0	127	0	0	0	0

	Производственная практика				ДЗ					152	0	152	0	0	152	0	0	0	0	0	152	0	0	0	0
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**					Эк				573	8	548	142	58	348	5	12	0	0	0	0	548	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					ДЗ				56	4	52	32	20	0	0	0	0	0	0	0	52	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					ДЗ				152	4	148	110	38	0	0	0	0	0	0	0	148	0	0	0
	Учебная практика					ДЗ				150	0	150	0	0	150	0	0	0	0	0	0	150	0	0	0
	Производственная практика					ДЗ				198	0	198	0	0	198	0	0	0	0	0	0	198	0	0	0
ПМ.04.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**						Эк			542	8	517	88	60	369	5	12	0	0	0	0	0	517	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						ДЗ			62	4	58	38	20	0	0	0	0	0	0	0	0	58	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						ДЗ			94	4	90	50	40	0	0	0	0	0	0	0	0	90	0	0
	Учебная практика						ДЗ			210	0	210	0	0	210	0	0	0	0	0	0	0	210	0	0
	Производственная практика						ДЗ			159	0	159	0	0	159	0	0	0	0	0	0	0	159	0	0
ПМ.05.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**							Эк		525	6	502	80	62	360	5	12	0	0	0	0	0	0	502	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							ДЗ		40	2	38	20	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							ДЗ		108	4	104	60	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	104	0
	Учебная практика							ДЗ		180	0	180	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0
	Производственная практика							ДЗ		180	0	180	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0
ПМ.06.	**Приготовление кулинарной и кондитерской продукции осетинской кухни**								Эк	577	8	552	90	60	402	5	12	0	0	0	0	0	0		552
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд осетинской кухни								ДЗ	52	4	48	28	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0		48
МДК.06.02	Процессы приготовления,оформления и презентации блюд осетинской кухни								ДЗ	106	4	102	62	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0		102
	Учебная практика								ДЗ	108	0	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0		108
	Производственная практика								ДЗ	294	0	294	0	0	294	0	0	0	0	0	0	0	0		294
	Государственная (итоговая) аттестация - демонстрационный экзамен									72															72

	Всего часов:									5904	40	5478	2308	1324	1846	14 2	98	612	792	612	756	612	756	612	722
ГИА.	Государственная (итоговая) аттестация - демонстрационный экзамен								72	часов в неделю								36	36	36	36	36	36	36	36
										часов по учебным дисциплинам и МДК								600	720	612	477	264	397	252	320
										учебная практика								12	36	-	127	150	210	180	108
										производственная практика									36	-	152	198	159	180	294
										экзамены + ДЭ									-	-	3	1	2	1	2
										дифф. зачеты									7	5	9	4	5	4	3
										зачеты									12	7	6	5	4	5	5
										консультации								10	20	10	33	5	30	5	30

1. График учебного процесса

месяц	сентябрь	октябрь		ноябрь	декабрь	январь		февраль	март		апрель		май		июнь		июль		август

дата	4-10	11-17	18-24	25-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	2
курс	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	5
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	=	=	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	=	=	=	=	=	=	=	=	=
1	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	ту	ту	т/у	т/у	т/у	ту	=	=	т	т	т	т	т	т	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	п	п	э	=	=	=	=	=	=	=	=	=
2	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	=	=	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	п	п	п	п	п	п	э	э	=	=	=	=	=	=	=	=
3	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у/э	=	=	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	п	п	п	п	п	п	э	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
4	т	т	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	п	п	п	п/э	=	=	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	э	Г	Г									

т - *теоретические занятия,*
э - экзамены,
к – экзамен квалификационный,
у - учебная практика,
п – производственная практика,
= - *каникулы,*
Г – государственная итоговая аттестация

1.Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего по курсам
	недель	часов						
1	34,5	1242	3,5	2	1	-	11	52
2	31,2	1123,2	6,5	2,3	2	-	10	52
3	21,5	774	5,5	12	1	-	12	52
4	12,8	460,8	8,2	17	1	2	2	43
Всего	100	3600	23,7	33,3	5	2	35	199

Ведомость оценки уровня подготовки по результатам освоения ОПОП

Код и наименование компетенций	**Оценка членов ГЭК по результатам освоения ОПОП**																							
Интегральная оценка по промежуточной аттестации																								
Интегральная оценка по промежуточной аттестации																								
Интегральная оценка как результатов выполнения практической квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена																								
Интегральная оценка по результатам неформального обучения																								
Процент положительных оценок																								
Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы																								
Уровень владения компетенцией																								

Члены экзаменационной комиссии:
Председатель _____
Зам. председателя _____

Члены: