**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«Джанкойский дорожно-строительный техникум»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рассмотрено и**  **одобрено**  **Педагогическим советом**  **ПРОТОКОЛ № \_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.** | **СОГЛАСОВАНО**  **ООО Кузузовский»**  **Директор**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **/Т.Н. Надолинская/**  **«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.** | **Утверждаю:**  **И.О. директора**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **/Н.Е. Вартелецкая/**  **«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.** |  |  |

.

**Основная профессиональная образовательная программа**

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

**19.01.17 «Повар, кондитер»**

**Джанкой**

**2015 г**

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798 с присвоением квалификации: **Повар, кондитер**.

Организация – разработчик: ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум»;

Ковальчук Н.В., методист;

Гончарюк Н.К., преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Маланчук С.И., преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Переходько И.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Касимчук Л.Н.., мастер производственного обучения;

Мещерекова А.В., мастер производственного обучения;

Першина О.В., мастер производственного обучения;

Шевченко И.В., преподаватель физической культуры;

Гончар А.Ф., руководитель физического воспитания воспитания;

Петрукович В.В, преподаватель основ безопасности жизнедеятельности и безопасности жизнедеятельности;

Хромова Н.Н., мастер производственного обучения.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

ОПОП включает в себя следующие компоненты и характеристики: направление, профиль подготовки и квалификацию выпускника, цель ОПОП, требования к выпускникам (требования к результатам освоения программы), сроки освоения и трудоемкость ОПОП, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, в том числе учебные планы программы учебных дисциплин и (или) модулей, практик, графики учебного процесса, ресурсное обеспечение ОПОП (материально-техническое обеспечение), учебно-методическое, информационное обеспечение ОПОП, а также описание системы оценки качества подготовки обучающихся и выпускников, материалы и результаты внешней оценки качества реализации ОПОП.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум».

**Цель образовательной программы:** обеспечение реализации ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

**Задача: у**довлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда со среднего профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей **граждан** в получении профессии «Повар, кондитер» с получением среднего (полного) общего образования

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения ................................................................................................

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

3.3.1. Программа ОП.1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.3.2. Программа ОП.2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

3.3.3. Программа ОП.3 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.3.4. Программа ОП.4 Экономические и правовые основы производственной деятельности

3.3.5. Программа ОП.5 Безопасность жизнедеятельности

Программы профессиональных модулей

3.3.6. Программа профессионального модуля ПМ.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

3.3. 7. Программа профессионального модуля ПМ.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

3.3.8. Программа профессионального модуля ПМ.3 Приготовление супов и соусов

3.3.9. Программа профессионального модуля ПМ.4 Приготовление блюд из рыбы

3.3.10. Программа профессионального модуля ПМ.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

3.3.11. Программа профессионального модуля ПМ.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

3.3.12. Программа профессионального модуля ПМ.7 Приготовление сладких блюд и напитков

3.3.13. Программа профессионального модуля ПМ.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.3.14. Программа ФК Физическая культура

3.5. Программа практики

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

**1. Общие положения**

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

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по данной профессии.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

* Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
* Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО), утвержденный приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 802;
* Приказ об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14.06.2013 г. № 464;
* Приказ об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 16 августа 2013 г. № 968;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- Приказ Минобрнауки РФ «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 9 марта 2004 г. № 1312;

* Устав ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум».

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы по профессии при очной форме получения образования – на базе основного общего образования – 2 года 10 мес.

Наименование присваиваемых квалификаций соответствует приказу Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

Повар;

Кондитер.

**2. Характеристика профессиональной деятельности**

**выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

**2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

**2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

**ВПД 1.  Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**ВПД 2.  Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**ВПД 3. Приготовление супов и соусов.**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

**ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Общие компетенции выпускника**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**2.3. Специальные требования.**

Основная профессиональная образовательная программа по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика (производственное обучение);

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения, не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

**3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

3.1. Учебный план (Приложение 1).

3.2. Календарный учебный график (Приложение 2).

3.3.-3.6. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик (Приложение 3).

**4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренной учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания по 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации ОПОП по профессии.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки**

**Кабинеты:**

технологии кулинарного производства;

технологии кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

**5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программам дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

Обучение по профессиональному модулю завершается квалификационным экзаменом, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов.

Экзамен по профильной учебной дисциплине проводится устно или письменно.

Дифференцированные зачеты проводятся по всем остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана ОПОП СПО за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующей общеобразовательной дисциплины.

Для текущего итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя контрольно-измерительные и контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки обучающихся по ОПОП.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин и модулей.

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

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект, выпускная практическая квалификационная работа, письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.

Согласовано на заседании Педагогического совета

Протокол № 01 от 28 августа 2015 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**В ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

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

Дополнения в нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

* Приказ Министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки от 16 августа 2013 г. № 968» от 31.01.2014 г. № 74.
* Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013 г. № 1199.

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

* Наименование присваиваемых квалификаций соответствует приказу Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

**3.4. Программы дисциплин общеобразовательного цикла (базовые дисциплины)**

3.4.1. Программа ОДБ.1 Русский язык и литература

В соответствии с приказом об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14.06.2013 г. № 464, п. 23 общеобразовательная дисциплина «Русский язык и литература» изучается на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей), общепрофессиональных и профессиональных курсов.

**4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

Обновление библиотечного фонда новыми поступлениями:

1. Практикум по экономике. Уч. Пособие для 10-11 кл. общеобразоват. Учрежд. Профильный уровень образования. /С.И. Иванов и др. Под ред.С.И. Иванова.-М.-ВИТА-ПРЕСС,2013
2. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей :учебник для НПО и СПО : в 2 ч. Ч. 1.. /В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков.-М.-Академия,2013.

Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для НПО и СПО: в 2 ч. Ч.

1. /В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков.-М.-Академия,2013

**Приложение 1**

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования *(базовой)* подготовки

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования - 10 мес.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Время в неде-лях | Макс.  учеб-ная нагрузка обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка | | | Рекомен-дуемый курс изучения\*) |
| Всего | | В том числе |
| лаб.и практ. занятий |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | 8 |
|  |  |  | **756** | **504** | |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  | **264** | **176** | | **80** | **1** |
| **ОП.01** | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |  | 48 | 32 | | 14 | 1 |
| **ОП.02** | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |  | 54 | 44 | | 16 | 1 |
| **ОП.03** | Техническое оснащение и организация рабочего места |  | 48 | 36 | | 14 | 1 |
| **ОП.04** | Экономические и правовые основы производственной деятельности |  | 48 | 32 | | 14 | 1 |
| **ОП.05** | Безопасность жизнедеятельности |  | 48 | 32 | | 22 | 1 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  | **428** | |  | **1** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  |  | |  | **1** |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |  | **81** | **66** | | **10** | **1** |
| **МДК.01.01** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  | 45 | 30 | | 10 | 1 |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | **206** | **137** | |  | **1** |
| **МДК.02.01** | Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | 98 | 65 | |  | 1 |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** |  | **135** | **114** | |  | **1** |
| **МДК.03.01** | Технология приготовления супов и соусов |  | 63 | 42 | |  | 1 |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** |  | **188** | **162** | |  | **1** |
| **МДК.04.01** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | **80** | 54 |  | | 1 | |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  | **208** | **178** |  | | **1** | |
| **МДК.05.01** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | 100 | 70 |  | | 1 | |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  | **118** | **108** |  | | **1** | |
| **МДК.06.01** | Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок |  | **46** | 36 |  | | **1** | |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |  | **123** | **106** |  | | **1** | |
| **МДК.07.01** | Технология приготовления сладких блюд и напитков |  | 51 | 34 |  | | 1 | |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  | **447** | **321** |  | | **1** | |
| **МДК.08.01** | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  | 153 | 105 |  | | 1 | |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  | **72** | **36** |  | | **1** | |
|  | **Вариативная часть циклов ОПОП** |  | 144 | 144 |  | |  | |
|  | **Всего по циклам и разделу «Физическая культура»** | **18** |  |  |  | |  | |
| **УП.00.** | **Учебная практика** | **9** |  | 324 |  | | 1 | |
| **ПП.00.** | **Производственная практика (практика по профилю специальности)** | **12** |  | 432 |  | | 1 | |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | **1** |  |  |  | |  | |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** | **1** |  |  |  | |  | |
| ГИА.01 | Защита выпускной квалификационной работы | **1** |  |  |  | |  | |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | 2 |  |  |  | |  | |
| **Всего** |  | **43** |  |  |  | |  | |

Приложение 2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Календарный учебный график** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Курс | Сентябрь | | | | 28 сен -3 окт | Октябрь | | | | Ноябрь | | | |  | Декабрь | | | 28 дек- 2 янв | Январь | | | | Февраль | | | |  | Март | | | 28 мар - 2 апр | Апрель | | | 25 - 30 |  | Май | | | Июнь | | | | 29 июн - 5 июл | Июль | | | 27 июл -2 авг | Август | | | |
| 1 - 5 | 7 - 12 | 14 - 19 | 21 - 26 | 5 - 10 | 12 - 17 | 19 - 24 | 26 - 31 | 2- 7 | 9 - 14 | 16 - 21 | 23 - 28 | 30 нояб – 5 дек | 7- 12 | 14 - 19 | 21 - 26 | 4 - 9 | 11 - 16 | 18 - 23 | 25 - 30 | 1 - 6 | 8 - 13 | 15 - 20 | 22 - 27 | 29 фев – 5 мар | 7 - 12 | 14 - 19 | 21 - 26 | 4 - 9 | 11 - 16 | 18 - 23 | 2 - 7 | 9 - 14 | 16 - 21 | 23 - 28 | 30 май – 4 июнь | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 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 |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  | У | У | У | У | У | У | У | У | У | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Обозначения:** | | | | |  | Обучение по циклам и разделу "Физическая культура" | | | | | | | | | | | | | | |  | У | Учебная практика | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | А | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  | П | Производственная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | Г | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | |
|  |  |  |  |  | К | Каникулы | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | \* | Неделя отсутствует | | | | | |