

Утверждаю  
Директор ГАПОУ ИО «Ангарского техникума  
общественного питания и торговли»

С.А. Карп

« 24 » 03 2018 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Иркутской области  
«Ангарского техникума общественного питания и торговли»  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения

- 1 год 10 мес.

на базе среднего общего

образования

Профиль:

естественнонаучный

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Ангарского техникума общественного питания и торговли» разработан в соответствии с

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.);

- Примерной основной образовательной программой – программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 43.01.09 – 170331(далее ПООП).

Учебный план составлен на основе требований федеральных нормативно-правовых документов и локальных нормативных актов образовательной организации:

- Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный №29200);

- Приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";

- Приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте России 14 июня 2013г. (с изменениями и дополнениями);

- Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте РФ 1.11.2013г. №30306;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. №1138 “О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”

- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023);

- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный № 38940);

- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015г., регистрационный № 40270);

- Уставом ГАПОУ ИО АТОПТ.

Срок обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем образовательной нагрузки обучающегося по программе составляет 36 академических часов в неделю. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом. При изучении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов организация самостоятельной работы представляет единство трех взаимосвязанных форм: внеаудиторная самостоятельная работа, самостоятельная работа, которая подразумевает необходимость создания условий для проверки и отчетности студентов и осуществляется под непосредственным контролем преподавателя; творческая, в том числе научно-исследовательская работа и проектная деятельность.

Учебный план предполагает разнообразные формы текущего контроля: индивидуальные, групповые, фронтальные, которые реализуются в ежемесячных ведомостях успеваемости обучающихся. Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы обучающихся, предусмотренной образовательной программой. Содержание текущего контроля определяется утвержденными программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В профессиональный цикл учебного плана входят учебная практика и производственная практика.

Учебная практика по каждому профессиональному модулю проводится концентрированно. После прохождения учебной практики, студенты проходят производственную практику, закрепляя полученные теоретические и практические навыки на предприятиях общественного питания. По итогам практики проводится зачет. После прохождения производственной практики по каждому профессиональному модулю проводится экзамен квалификационный, который сдается в день, освобожденный от других учебных занятий. Экзамен квалификационный проводится по всему модулю, включает в себя тест по профессионально значимой информации и выполнение практической работы.

Промежуточная аттестация обучающихся включается в учебные циклы образовательной программы и производится по семестрам в виде дифференцированных зачетов и экзаменов по окончании изучения учебной дисциплины согласно рабочему учебному плану, осуществляется посредством контрольно-оценочных средств, разработанных преподавателем/ преподавателями профессионального модуля или учебной дисциплины на основе фонда оценочных средств, и рассмотренных на заседании цикловой методической комиссии, утвержденных директором техникума. Учебным планом ООП предусмотрено не более 11 дифференцированных зачетов и зачетов в год (включая физическую культуру). Учебные дисциплины и профессиональные модули предполагают проведение консультаций в рамках промежуточной аттестации. Для проведения экзамена в рамках промежуточной аттестации отводится один день (6 часов), освобожденный от учебных занятий, при этом объем времени, отводимый на выполнение экзаменационных заданий студентом определяется в соответствии с разработанными контрольно-оценочными средствами.

Формой оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы является государственная итоговая аттестация. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. При подготовке к защите обучающиеся обеспечиваются

консультативной поддержкой преподавателей и мастеров производственного обучения. При проведении государственной итоговой аттестации используются контрольные измерительные материалы, представляющие собой комплексы заданий стандартизированной формы. Информация, содержащаяся в контрольных измерительных материалах, используемых при проведении государственной итоговой аттестации, относится к информации ограниченного доступа.

Вариативная часть ППКРС профессионального цикла согласно ПООП по данной профессии составляет 612 часов. Для распределения вариативной части ППКРС была проведена многоэтапная подготовительная работа:

- Изучение потребностей рынка труда, работодателей,
- Определение социального запроса родителей и самих обучающихся,
- Сравнительный анализ требований Профессиональных стандартов по профессиям

Повар, Кондитер, Пекарь, Технического описания по соответствующим компетенциям чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) и ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер.

Анкетирование, интервьюирование и последующий анализ позволили распределить вариативную часть по учебным дисциплинам и профессиональным модулям таким образом, чтобы создать условия для углубления и закрепления общих и профессиональных компетенций у обучающихся предусмотренных в ФГОС, с учетом требований Профессиональных стандартов Повар, Кондитер, Пекарь, а также требований предъявляемых движением «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). На основании проведенного анализа анкетирования работодателей, анализа запросов рынка труда решением педагогического совета № 8 от 2 апреля 2018 г. вариативная часть распределена следующим образом:

**Таблица 1. Распределение часов вариативной части**

| Индекс    | Дисциплина, МДК  | Количество часов вариативной части, всего | в т.ч. |     |     |
|-----------|--|---|--------|-----|-----|
|           |  |   | теория | СРС | ЛПР |
| ОП.01     | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  | 9   |        | 9   |     |
| ОП.02     | Основы товароведения продовольственных товаров   | 9   |        | 9   |     |
| ОП.03     | Техническое оснащение и организация рабочего места   | 8   |        | 8   |     |
| ОП.04     | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  | 9   |        | 9   |     |
| ОП.05     | Основы калькуляции и учета   | 12  | 6      | 6   |     |
| ОП.06     | Охрана труда   | 6   |        | 6   |     |
| ОП.07     | Иностранный язык в профессиональной деятельности   | 18  |        | 10  | 8   |
| ОП.09     | Физическая культура  | 6   |        | 6   |     |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                    | 30  | 16     | 14  | 0   |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                  | 52  | 7      | 25  | 20  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 28  | 16     | 12  | 0   |

|              |   |            |            |            |           |
|--------------|---|------------|------------|------------|-----------|
| МДК.02.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок     | 84         | 31         | 43         | 10        |
| МДК.03.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 12         | 2          | 10         |           |
| МДК.03.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок    | 56         | 19         | 31         | 6         |
| МДК.04.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков      | 38         | 20         | 14         | 4         |
| МДК.04.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков         | 65         | 31         | 26         | 8         |
| МДК.05.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий               | 68         | 46         | 20         | 2         |
| МДК.05.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                  | 102        | 44         | 46         | 12        |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>612</b> | <b>238</b> | <b>304</b> | <b>70</b> |

## 2. Сводные данные по бюджету времени

| Курсы   | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|---------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-------|
| 1       | 2  | 3                | 4                         | 5                        | 6                                   | 7        | 8     |
| I курс  | 25   | 6                | 9                         | 1                        |                                     | 11       | 52    |
| II курс | 19   | 8                | 11                        | 2                        | 1                                   | 2        | 43    |
| Всего   | 44   | 14               | 20                        | 3                        | 1                                   | 13       | 95    |

3. План учебного процесса Повар, кондитер 1 год 10 мес

| Код  | Наименование специн, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик  | Формы промежуточной аттестации | Объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся, в часах |                           |  |             |        |             |               |     |               |     | Распределение нагрузки по курсам и семестрам (часы сем.) |               |      |               |      |              |    |      |      |      | Всего по плану обучения |
|--|--|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|--|-------------|--------|-------------|---------------|-----|---------------|-----|--|---------------|------|---------------|------|--------------|----|------|------|------|-------------------------|
|  |  |                                |                                | В соответствии с требованиями         |                           |  |             |        |             |               |     |               |     | Приведено по аттестации, в т.ч.                          |               |      |               |      |              |    |      |      |      |                         |
|  |  |                                |                                | Самостоятельная учебная работа        |                           |  |             |        | Присутствие |               |     |               |     | 1 курс   |               |      |               |      | 2 курс       |    |      |      |      |                         |
|  |  |                                |                                | Всего учебных занятий                 | подготовительное обучение | в том числе подготовка к профессиональным занятиям | Присутствие | лекции | семинары    | 1 сем. 17 нед |     | 2 сем. 24 нед |     | всего 1 курс   | 3 сем. 17 нед |      | 4 сем. 24 нед |      | всего 2 курс |    |      |      |      |                         |
| ТО, УП, ИР   | ПА   | ТО, УП, ИР                     | ПА                             |                                       |                           |  |             |        |             | ТО, УП, ИР    | ПА  | МА            |     |  |               |      |               |      |              |    |      |      |      |                         |
| СП.01  | Специализированный курс  | ИД                             | 407                            | 82                                    | 328                       | 154  | 154         | 0      | 0           | 0             | 144 | 0             | 180 | 0  | 244           | 0    | 0             | 104  | 0            | 0  | 134  | 407  |      |                         |
| СП.01.01   | Основы мучебобулочных изделий, десертов и ликеров  | ДЗ                             | 40                             | 0                                     | 30                        | 18   | 17          |        |             |               | 40  |               |     |  | 40            |      |               |      |              |    |      | 40   | 40   |                         |
| СП.01.02   | Основы кондитерских изделий  | ДЗ                             | 40                             | 0                                     | 30                        | 20   | 18          |        |             |               | 40  |               |     |  | 40            |      |               |      |              |    |      | 40   | 40   |                         |
| СП.01.03   | Учебные занятия в организации работы ИР  | ДЗ                             | 44                             | 0                                     | 36                        | 24   | 12          |        |             |               | 44  |               |     |  | 44            |      |               |      |              |    |      | 44   | 44   |                         |
| СП.01.04   | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  | ДЗ                             | 45                             | 0                                     | 36                        | 28   | 8           |        |             |               | 0   |               |     |  | 0             |      |               |      |              |    |      | 45   | 45   |                         |
| СП.01.05   | Основы технологии и учета  | ДЗ                             | 44                             | 0                                     | 32                        | 20   | 12          |        |             |               | 44  |               |     |  | 44            |      |               |      |              |    |      | 44   | 44   |                         |
| СП.01.06   | Основы технологии  | ДЗ                             | 42                             | 0                                     | 36                        | 26   | 10          |        |             |               | 42  |               |     |  | 42            |      |               |      |              |    |      | 42   | 42   |                         |
| СП.01.07   | Профессиональный язык в профессиональной деятельности  | ДЗ                             | 54                             | 10                                    | 44                        | 0  | 44          |        |             |               | 0   |               |     |  | 0             |      |               |      |              |    |      | 54   | 54   |                         |
| СП.01.08   | Безопасность жизнедеятельности   | ДЗ                             | 36                             | 0                                     | 36                        | 11   | 25          |        |             |               | 36  |               |     |  | 36            |      |               |      |              |    |      | 36   | 36   |                         |
| СП.01.09   | Профессиональный язык  | ДЗ                             | 48                             | 0                                     | 48                        | 0  | 48          |        |             |               | 48  |               |     |  | 48            |      |               |      |              |    |      | 48   | 48   |                         |
| Итого  | Профессиональный курс  | ИД/ДЗ                          | 2115                           | 241                                   | 1874                      | 1044   | 1044        | 1224   | 78          | 30            | 444 | 18            | 246 | 18   | 1116          | 0    | 36            | 630  | 36           | 36 | 1188 | 2115 |      |                         |
| МДК.01   | Подготовка и подготовка к реализации технологических процессов для блюд, кулинарных изделий ресторанного ассортимента              | З                              | 348                            | 36                                    | 147                       | 78   | 69          | 144    | 12          | 8             | 330 | 18            | 0   | 0  | 348           | 0    | 0             | 0    | 0            | 0  | 0    | 348  | 348  |                         |
| МДК.01.01  | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                            |                                | 62                             | 14                                    | 48                        | 30   | 18          |        |             |               | 62  |               |     |  | 62            |      |               |      |              |    |      | 62   | 62   |                         |
| МДК.01.02  | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                           |                                | 124                            | 28                                    | 96                        | 48   | 36          |        |             |               | 124 |               |     |  | 124           |      |               |      |              |    |      | 124  | 124  |                         |
| УП.01  | Учебная практика   | З                              | 72                             |                                       |                           |  |             | 72     |             |               | 72  |               |     |  | 72            |      |               |      |              |    |      | 72   | 72   |                         |
| ПР.01  | Производственная практика  | З                              | 72                             |                                       |                           |  |             | 72     |             |               | 72  |               |     |  | 72            |      |               |      |              |    |      | 72   | 72   |                         |
| МДК.02   | Подготовка и подготовка к реализации технологических процессов для блюд, кулинарных изделий, закусок ресторанного ассортимента     | З                              | 686                            | 85                                    | 217                       | 126  | 99          | 204    | 12          | 8             | 118 | 0             | 500 | 18   | 686           | 0    | 0             | 0    | 0            | 0  | 0    | 686  | 686  |                         |
| МДК.02.01  | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                            |                                | 60                             | 12                                    | 48                        | 32   | 18          |        |             |               | 60  |               |     |  | 60            |      |               |      |              |    |      | 60   | 60   |                         |
| МДК.02.02  | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                           |                                | 212                            | 43                                    | 169                       | 87   | 72          |        |             |               | 96  |               | 154 |  | 212           |      |               |      |              |    |      | 212  | 212  |                         |
| УП.02  | Учебная практика   | З                              | 144                            |                                       |                           |  |             | 144    |             |               | 144 |               |     |  | 144           |      |               |      |              |    |      | 144  | 144  |                         |
| ПР.02  | Производственная практика  | З                              | 202                            |                                       |                           |  |             | 202    |             |               | 202 |               |     |  | 202           |      |               |      |              |    |      | 202  | 202  |                         |
| МДК.03   | Подготовка и подготовка к реализации технологических процессов для блюд, кулинарных изделий, закусок ресторанного ассортимента     | З                              | 384                            | 41                                    | 155                       | 85   | 60          | 180    | 12          | 8             | 0   | 0             | 106 | 0  | 196           | 18   | 0             | 0    | 0            | 0  | 0    | 186  | 384  |                         |
| МДК.03.01  | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                            |                                | 44                             | 10                                    | 34                        | 24   | 10          |        |             |               | 44  |               | 44  |  | 44            |      |               |      |              |    |      | 44   | 44   |                         |
| МДК.03.02  | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                           |                                | 152                            | 31                                    | 121                       | 71   | 50          |        |             |               | 152 |               | 152 |  | 152           |      |               |      |              |    |      | 152  | 152  |                         |
| УП.03  | Учебная практика   | З                              | 72                             |                                       |                           |  |             | 72     |             |               | 0   |               | 72  |  | 72            |      |               |      |              |    |      | 72   | 72   |                         |
| ПР.03  | Производственная практика  | З                              | 158                            |                                       |                           |  |             | 158    |             |               | 0   |               | 158 |  | 158           |      |               |      |              |    |      | 158  | 158  |                         |
| МДК.04   | Подготовка и подготовка к реализации технологических процессов для десертов, мучных кондитерских изделий ресторанного ассортимента | З                              | 361                            | 40                                    | 158                       | 111  | 68          | 144    | 12          | 8             | 0   | 0             | 0   | 0  | 343           | 18   | 0             | 0    | 0            | 0  | 0    | 361  | 361  |                         |
| МДК.04.01  | Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих в холодных сладких блюд, десертов, мучных                                  |                                | 70                             | 14                                    | 56                        | 44   | 13          |        |             |               | 0   |               | 70  |  | 70            |      |               |      |              |    |      | 70   | 70   |                         |
| МДК.04.02  | Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих в холодных сладких блюд, десертов, мучных                                  |                                | 129                            | 26                                    | 103                       | 87   | 38          |        |             |               | 0   |               | 129 |  | 129           |      |               |      |              |    |      | 129  | 129  |                         |
| УП.04  | Учебная практика   | З                              | 72                             |                                       |                           |  |             | 72     |             |               | 0   |               | 72  |  | 72            |      |               |      |              |    |      | 72   | 72   |                         |
| ПР.04  | Производственная практика  | З                              | 72                             |                                       |                           |  |             | 72     |             |               | 0   |               | 72  |  | 72            |      |               |      |              |    |      | 72   | 72   |                         |
| МДК.05   | Подготовка и подготовка к реализации технологических процессов для мучных кондитерских изделий ресторанного ассортимента           | З                              | 720                            | 86                                    | 204                       | 180  | 94          | 360    | 30          | 8             | 0   | 0             | 0   | 0  | 0             | 0    | 0             | 0    | 0            | 0  | 0    | 720  | 720  |                         |
| МДК.05.01  | Процессы приготовления, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий  |                                | 186                            | 20                                    | 86                        | 88   | 12          |        |             |               | 0   |               | 186 |  | 186           |      |               |      |              |    |      | 186  | 186  |                         |
| МДК.05.02  | Процессы приготовления, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий  |                                | 200                            | 46                                    | 164                       | 112  | 72          |        |             |               | 0   |               | 200 |  | 200           |      |               |      |              |    |      | 200  | 200  |                         |
| УП.05  | Учебная практика   | З                              | 144                            |                                       |                           |  |             | 144    |             |               | 0   |               | 144 |  | 144           |      |               |      |              |    |      | 144  | 144  |                         |
| ПР.05  | Производственная практика  | З                              | 216                            |                                       |                           |  |             | 216    |             |               | 0   |               | 216 |  | 216           |      |               |      |              |    |      | 216  | 216  |                         |
|  | Государственная итоговая аттестация  |                                | 36                             |                                       |                           |  |             |        |             |               |     |               |     |  |               |      |               |      |              |    |      | 36   | 36   |                         |
| Всего  |  |                                | ИД/ДЗ/З                        | 2682                                  | 344                       | 1280   | 748         | 612    | 1224        | 78            | 30  | 694           | 18  | 846  | 18            | 1478 | 0             | 36   | 762          | 36 | 36   | 1476 | 2682 |                         |
| Государственная итоговая аттестация:<br>Дипломационный экзамен |  |                                | Итого                          | дисциплины в МК                       |                           | 450  |             | 402    |             | 900           |     | 252           |     | 432  |               | 864  |               | 1884 |              |    |      |      |      |                         |
|  |  |                                |                                | учебная практика                      |                           | 72   |             | 144    |             | 216           |     | 144           |     | 144  |               | 288  |               | 504  |              |    |      |      |      |                         |
|  |  |                                |                                | практика                              |                           | 72   |             | 252    |             | 324           |     | 180           |     | 216  |               | 386  |               | 720  |              |    |      |      |      |                         |
|  |  |                                |                                | экзамены                              |                           | 1  |             | 1      |             | 2             |     | 2             |     | 1  |               | 3    |               | 3    |              |    |      |      |      |                         |
|  |  |                                |                                | экзамены                              |                           | 3  |             | 2      |             | 5             |     | 1             |     | 3  |               | 4    |               | 8    |              |    |      |      |      |                         |
|  |  |                                |                                | экзамены                              |                           | 1  |             | 1      |             | 2             |     | 2             |     | 1  |               | 2    |               | 2    |              |    |      |      |      |                         |

**Распределение часов вариативной части**

| Индекс    | Дисциплина, МДК   | Количество часов вариатив | в т.ч. |     |     |
|-----------|---|---------------------------|--------|-----|-----|
|           |   |                           | теория | СРС | ЛЗР |
| ОП.01     | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены   | 9                         |        | 9   |     |
| ОП.02     | Основы товарведения продовольственных товаров   | 9                         |        | 9   |     |
| ОП.03     | Техническое оснащение и организация рабочего места  | 8                         |        | 8   |     |
| ОП.04     | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности   | 9                         |        | 9   |     |
| ОП.05     | Основы калькуляции и учета  | 12                        | 6      | 6   |     |
| ОП.06     | Охрана труда  | 6                         |        | 6   |     |
| ОП.07     | Иностранный язык в профессиональной деятельности  | 18                        |        | 10  | 8   |
| ОП.09     | Физическая культура   | 6                         |        | 6   |     |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                     | 30                        | 18     | 14  | 0   |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                   | 52                        | 7      | 25  | 20  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  | 28                        | 15     | 12  | 0   |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок     | 54                        | 31     | 43  | 10  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 12                        | 2      | 10  |     |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок    | 58                        | 19     | 31  | 8   |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков      | 38                        | 20     | 14  | 4   |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков         | 65                        | 31     | 28  | 8   |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий               | 68                        | 46     | 20  | 2   |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                  | 102                       | 44     | 48  | 12  |
|           | <b>ИТОГО</b>  | <b>612</b>                |        |     |     |



**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>  |
|----------|--|
| 1        | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда          |
| 2        | Кабинет социально-экономических дисциплин                      |
| 3        | Кабинет иностранного языка                                     |
| 4        | Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 5        | Кабинет товароведения продовольственных товаров                |
| 6        | Кабинет технологии кулинарного производства                    |
| 7        | Кабинет технологии кондитерского производства                  |
| 8        | Кабинет технического оснащения и организации рабочего места    |
| 9        | Лаборатория «Учебная кухня ресторана»                          |
| 11       | Лаборатория «Учебный кондитерский цех»                         |
| 11       | Спортивный зал   |
| 12       | Открытый стадион широкого профиля                              |
| 13       | Библиотека, читальный зал с выходом в интернет                 |
| 14       | Актный зал   |