

Учебный план

Утверждаю
 Директор
 "Торопецкий колледж" Гапаненко Ю.С.

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
 Квалификация - Повар ↔ кондитер

" 31 "августа 2022г.

Форма обучения - очная
 Срок получения СПО по ППКРС - 3 года 10 месяцев
 на базе основного общего образования

1. Календарный график учебного процесса

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | | Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|----------|----|----|----|---------|---|---|---|--------|---|---|---|---------|----|----|----|--------|----|----|----|---------|----|----|----|------|----|----|----|--------|----|----|----|-----|----|----|---|------|---|---|--|------|----|---|----|--------|---|----|----|-------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-------|
| | 27 | 28 | 29 | 30 | 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 | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 36 | 2 | 2 | 1 | | 11 | 52 | | | | | | | | |
| 2 | | | | 12 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 29 | 5 | 6 | 1 | | 11 | 52 | | | | | | | | |
| 3 | | | | 11 | | | | | | | | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | :: | :: | :: | :: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 25 | 6 | 8 | 2 | | 11 | 52 | | | | | | | | |
| 4 | | | | 12 | | | | | | | | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | :: | :: | :: | :: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 15 | 4 | 18 | 2 | 2 | 2 | 43 | | | | | | | | |
| Итого | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Обозначения:

| | | | | | | | |
|------------------------|---|---|---|-----|-----|---|---|
| Теоретическое обучение | 0 | 8 | x | : : | III | Δ | = |
|------------------------|---|---|---|-----|-----|---|---|

Учебный план

| Индекс | Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации (семестр) | | Контрольная работа | Объем образовательной программы в часах, в т.ч. | | | | | | | | Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | | |
|---------------|--|--|-------------|--------------------|---|-------------|-------------------|-------------------------------------|------------------------|---|---------------------------------|-------------|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------|----|
| | | Экзамен | Зачет | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация (с консультациями) | в форме практической подготовки | ГИА | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | | | |
| | | | | | Обучение по дисциплинам и МДК, час. | | | | | | | | 1 семестр 17/0 неделя | 2 семестр 19/4 неделя | 3 семестр 12/5 неделя | 4 семестр 17/6 неделя | 5 семестр 11/5 неделя | 6 семестр 14/9 неделя | 7 семестр 12/4 неделя | 8 семестр 3/18 неделя | | |
| | | | | | Всего | Всего | Занятия на уроках | Лабораторные и практические занятия | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | |
| | Объем образовательной программы | 18 | 43 | 34 | 5904 | 3516 | 1927 | 1589 | 1836 | 296 | 184 | 2944 | 72 | 612 | 828 | 612 | 828 | 576 | 828 | 576 | 756 | |
| ОУД.00 | Общеобразовательный учебный цикл | 10 | 17 | 29 | 2148 | 2052 | 1307 | 745 | 0 | 32 | 64 | | | 374 | 456 | 336 | 408 | 220 | 210 | 48 | | |
| | Общеобразовательные учебные предметы общие | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.01 | Русский язык | 4 | 5 | | 1,3 | 124 | 114 | 114 | | | | | | 32 | 23 | 30 | 29 | | | | | |
| ОУД.02 | Литература | | | | 1,3 | 171 | 171 | 171 | | | | | | 50 | 36 | 38 | 47 | | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | 4 | | | 1,2,3 | 181 | 171 | 171 | | | | | | 40 | 38 | 40 | 53 | | | | | |
| ОУД.04 | Математика | 6 | | | 1,3,4,5 | 238 | 228 | 120 | 108 | | | | | 34 | 18 | 16 | 52 | 62 | 46 | | | |
| ОУД.05 | История | | 4 | | 1,2,3 | 171 | 171 | 171 | | | | | | 40 | 38 | 40 | 53 | | | | | |
| ОУД.06 | Физическая культура | | 1,2,3,4,5,6 | | | 235 | 6 | 229 | | | | | | 40 | 47 | 40 | 44 | 32 | 32 | | | |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | | 2 | 1 | 72 | 72 | 56 | 16 | | | | | | 40 | 32 | | | | | | | |
| ОУД.08 | Астрономия | | 6 | | | 58 | 58 | 46 | 12 | | | | | | | | | | 58 | | | |
| | Индивидуальный проект | | | | | 32 | | | | | 32 | | | | | | | | | | | |
| | Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.09 | Родная литература | | 5 | | 3,4 | 72 | 72 | 68 | 4 | | | | | | | 20 | 32 | 20 | | | | |
| ОУП.10 | Химия | 6 | | | 2,3,4,5 | 191 | 181 | 143 | 38 | | | | | | 18 | 22 | 52 | 56 | 33 | | | |
| ОУП.11 | Биология | | 3 | | 2 | 72 | 72 | 62 | 10 | | | | | | 48 | 24 | | | | | | |
| | Дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДУП.12 | Введение в профессию | | 7 | | | 531 | 507 | 350 | 157 | | | | | | | | | | | | | |
| Раздел 1 | Основы физики в профессии | | | | 1 | 108 | 108 | 86 | 22 | | | | | 36 | 72 | | | | | | | |
| Раздел 2 | Основы обществознания | | | | 3,4,5 | 171 | 171 | 171 | | | | | | | | 34 | 46 | 50 | 41 | | | |
| Раздел 3 | Основы географии | | | | 2 | 72 | 72 | 50 | 22 | | | | | | 40 | 32 | | | | | | |
| Раздел 4 | Основы информатики | | | | 1 | 108 | 108 | 19 | 89 | | | | | | 62 | 46 | | | | | | |
| Раздел 5 | Основы проектной деятельности | | | | | 72 | 48 | 24 | 24 | | | | | | | | | | | | 48 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный учебный цикл | 2 | 14 | 5 | 932 | 760 | 302 | 458 | 0 | 136 | 36 | 594 | | 238 | 114 | 36 | 68 | 22 | 112 | 228 | 78 | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены | 1 | | | | 114 | 82 | 58 | 24 | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | 2 | 1 | 106 | 86 | 54 | 32 | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 2 | 1 | 106 | 86 | 46 | 40 | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 7 | | | 6 | 112 | 80 | 52 | 28 | | | | | | | | | | | 28 | 72 | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | | 7 | 6 | 52 | 42 | 18 | 24 | | | | | | | | | | | | 28 | 24 | |
| ОП.06 | Охрана труда | | 2 | | 38 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | 38 | | | | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 8 | 7 | 6 | 112 | 100 | | 100 | | | | | | | | | | | | 28 | 48 | 24 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | | 36 | 30 | 4 | 26 | | | | | | | | | 36 | | | | | |
| ОП.09 | Физическая культура | | 8 | 7 | 42 | 42 | | 42 | | | | | | | | | | | | | 24 | 18 |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 6 | 3,4,5 | 118 | 98 | 14 | 84 | | | | | | | | 36 | 32 | 22 | 28 | | | |
| ОП.11 | Организация обслуживания и сервис на предприятиях ОП | | 7 | | 60 | 52 | 22 | 30 | | | | | | | | | | | | | 60 | |
| ОП.12 | Этика и психология профессиональной деятельности | | 7 | | 36 | 30 | 12 | 18 | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 6 | 12 | 0 | 2752 | 704 | 318 | 386 | 1836 | 128 | 84 | 2350 | | 0 | 258 | 240 | 352 | 334 | 506 | 300 | 678 | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 6 | 12 | 0 | 2752 | 704 | 318 | 386 | 1836 | 128 | 84 | 2350 | | 0 | 258 | 240 | 352 | 334 | 506 | 300 | 678 | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 2 | | | 270 | 96 | 42 | 54 | 144 | 18 | 12 | 216 | | | 258 | | | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 2 | | | 38 | 32 | 14 | 18 | | | | | | 38 | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 2 | | | 76 | 64 | 28 | 36 | | | | | | 76 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------|-----|--|------------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|----------------------------------|-----------|-----------|------------|------------|----------|------------|------------|------------|
| УП.01 | Учебная практика | | 2* | | 72 | | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | 2* | | 72 | | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента | 4 | | | 604 | 166 | 70 | 96 | 396 | 30 | 12 | 522 | | | 240 | 352 | | | | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 3 | | 36 | 30 | 14 | 16 | | 6 | | 22 | | | 36 | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 3.4 | | 160 | 136 | 56 | 80 | | 24 | | 104 | | | 24 | 136 | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 3* | | 180 | | | | 180 | | | 180 | | | 180 | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | 4* | | 216 | | | | 216 | | | 216 | | | | 216 | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента | 5 | | | 346 | 130 | 54 | 76 | 180 | 24 | 12 | 280 | | | | | | 334 | | |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 5 | | 33 | 28 | 12 | 16 | | 5 | | 21 | | | | | | 33 | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 5 | | 121 | 102 | 42 | 60 | | 19 | | 79 | | | | | | 121 | | |
| УП.03 | Учебная практика | | 5* | | 72 | | | | 72 | | | 72 | | | | | | 72 | | |
| ПП.03 | Производственная практика | | 5* | | 108 | | | | 108 | | | 108 | | | | | | 108 | | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 7 | | | 276 | 102 | 52 | 50 | 144 | 18 | 12 | 212 | | | | | | | | 264 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 7 | | 36 | 30 | 14 | 16 | | 6 | | 22 | | | | | | | | 36 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 7 | | 84 | 72 | 38 | 34 | | 12 | | 46 | | | | | | | | 84 |
| УП.04 | Учебная практика | | 7* | | 72 | | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | 72 |
| ПП.04 | Производственная практика | | 7* | | 72 | | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | 72 |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 6 | | | 518 | 154 | 68 | 86 | 324 | 28 | 12 | 438 | | | | | | | 506 | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 6 | | 42 | 36 | 20 | 16 | | 6 | | 22 | | | | | | | 42 | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 6 | | 140 | 118 | 48 | 70 | | 22 | | 92 | | | | | | | 140 | |
| УП.05 | Учебная практика | | 6* | | 144 | | | | 144 | | | 144 | | | | | | | 144 | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 6* | | 180 | | | | 180 | | | 180 | | | | | | | 180 | |
| ПМ.06 | Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни | 8 | | | 738 | 56 | 32 | 24 | 648 | 10 | 24 | 682 | | | | | | | 36 | 678 |
| МДК.06.01 | Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | | 8 | | 66 | 56 | 32 | 24 | | 10 | | 34 | | | | | | | 36 | 30 |
| УП.06 | Учебная практика | | 8* | | 72 | | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | 72 |
| ПП.06 | Производственная практика | | 8* | | 576 | | | | 576 | | | 576 | | | | | | | | 576 |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | | | 72 | | | | | | | 72 | | | | | | | | 72 |
| ГИА.01 | Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 |
| * не входит в общее количество зачетов и экзаменов | | | | | | | | | | | | Дисциплины и МДК | 12 | 17 | 14 | 12 | 8 | 11 | 9 | 3 |
| | | | | | | | | | | | | Промежуточной аттестации | | 36 | | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| | | | | | | | | | | | | Учебной практики | | 72 | 180 | | 72 | 144 | 72 | 72 |
| | | | | | | | | | | | | Производственной практики | | 72 | | 216 | 108 | 180 | 72 | 576 |
| | | | | | | | | | | | | Экзаменов | 1 | 3 | | 3 | 1 | 3 | 3 | 2 |
| | | | | | | | | | | | | Зачетов | 0 | 6 | 5 | 4 | 4 | 6 | 7 | 2 |
| | | | | | | | | | | | | Контрольных работ | 10 | 5 | 9 | 5 | 4 | 3 | 1 | |

4. Учебная и производственная практика

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

| № п/п | Наименование | Семестр | Неделя | № п/п | Наименование |
|-------|---------------------------|------------|--------|-------|--|
| УП.00 | Учебная практика | 2,3,5,6,7, | 17 | | Кабинеты: |
| ПП.00 | Производственная практика | 2,4,5,6,7, | 34 | 1 | Русского языка и литературы |
| | | | | 2 | Иностранного языка (лингвфонный) |
| | | | | 3 | Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии |
| | | | | 4 | Дисциплин естественнонаучного цикла |
| | | | | 5 | Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности |
| | | | | 6 | Социально-экономических дисциплин |
| | | | | 7 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| | | | | 8 | Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| | | | | 9 | Технологии кулинарного и кондитерского производства |
| | | | | 10 | Товароведения продовольственных товаров |
| | | | | | Лаборатории: |
| | | | | 1 | Химии |
| | | | | 2 | Организации обслуживания |
| | | | | 3 | Технического оснащения и организации рабочего места |
| | | | | 4 | Учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков |
| | | | | 5 | Учебный кондитерский цех |
| | | | | | Спортивный зал |
| | | | | | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| | | | | | Актовый зал |

6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898. Приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. № 464 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»). Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.).

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

5. Обязательные учебные предметы 12. Общими являются предметы: "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия". При этом: - не менее одного учебного предмета из каждой предметной области. Предметные области: Русский язык и литература, Родной язык и родная литература, Иностранные языки, Общественные науки, Математика и информатика, Естественные науки, Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности; - 3 учебных предметов на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области (Математика, Химия, Биология). В учебном плане включен учебный предмет "Родная литература". В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального(ых) проек-та(ов)

6. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы (952 ч.), определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Организация обслуживания и сервис на предприятиях общественного питания", "Этика и психология профессиональной деятельности", на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

7. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (180 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

9. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

10. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 4 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 2 недели. Производственная практика в объеме 34 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 16 недель.

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

Согласовано: Лисовская М.И., управляющая ООО "Мир вкуса"

Отчет о совместимости для Рабочий общеобраз повар 28.04.xls

Дата отчета: 28.04.2022 18:28

Некоторые свойства данной книги не поддерживаются более ранними версиями Excel. Сохранение книги в формате более ранней версии приведет к потере или ограничению функциональности этих свойств.

Существенная потеря функциональности

**Число
экземпляров**

Число столбцов или строк в книге превышает поддерживаемое выбранным форматом файла. Данные, находящиеся вне первых 256 (IV) столбцов и 65536 строк, не будут сохранены. Ссылки на данные из этого диапазона в формулах будут возвращать значение #ССЫЛКА!.

1

['3-4'!A1:QH82](#)