

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела по надзору в сфере образования Министерства  
образования и науки Республики Хакасия

\_\_\_\_\_ Л.Н. Гимазутина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС

\_\_\_\_\_ Л.М. Шаркова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия**  
**«Черногорский техникум торговли и сервиса»**  
по профессии среднего профессионального образования  
**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар 2-4 разряда; Кондитер 2-4 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального обучения: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	29,7	4,5	5,8		1		11	52
II курс	32,9	2,1	4		2		11	52
III курс	13,5	12,2	12,3		1	2	2	43
<b>Всего</b>	76,1	18,8	22,1		4	2	24	147

**2.1. План учебного процесса 19.01.17 Повар, кондитер  
(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс	
					всего занят	в т. ч. лаб. и практ. занят	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 22 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1з,12 дз,3э</b>	<b>3076</b>	<b>1024</b>	<b>2052</b>	<b>1011</b>	<b>313</b>	<b>538</b>	<b>470</b>	<b>466</b>	<b>166</b>	<b>99</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>-,3дз1з,2дз</b>	<b>2505</b>	<b>834</b>	<b>1671</b>	<b>816</b>	<b>242</b>	<b>449</b>	<b>370</b>	<b>345</b>	<b>166</b>	<b>99</b>
ОУД.01	Русский язык	-, ДЗ, -,Э	135	45	90	45	22	30	20	18		
ОУД.02	Литература	-, -, -,ДЗ	292	97	195	90	33	67	45	50		
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, -,ДЗ	256	85	171	85	32	50	32	57		
ОУД.04	История	-, -, -,ДЗ	289	96	193 (+22)	90	43	57	49	44		
ОУД.05	Обществознание(вкл. Экономику и право)	-, -, -,ДЗ	449	150	299	145		50	50		100	99
ОУД.06	Математика	-, ДЗ, -, Э	342	114	228	114	50	64	50	64		
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ,	108	36	72	36	32	40				
ОУД.08	Физика	-, -, -,ДЗ	162	54	108	54		50	58			
ОУД.09	География	-, -, -,ДЗ	108	36	72	36			36	36		
ОУД.10	Экология		108	36	72	36				36	36	
ОУД.11	Физическая культура	-, 3, ДЗ,-	256	85	171	85	30	41	30	40	30	
	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>571</b>	<b>190</b>	<b>381</b>	<b>195</b>	<b>71</b>	<b>89</b>	<b>100</b>	<b>121</b>		
ОУД.12	Информатика	-, -, -,ДЗ	162	54	108	54	26	34	20	28		
ОУД.13	Химия	-, -, -,Э	301	100	201 (+30)	105	45	55	44	57		
ОУД.14	Биология	-, -, -,ДЗ	108	36	72	36			36	36		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0з/6дз/0э</b>	<b>363</b>	<b>121</b>	<b>242 (160 +82 в)</b>	<b>158</b>	<b>62</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>132</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	48	16	32	21	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,3	93	31	62	40	30	32				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, -,3	78	26	52	34				52		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -,3	48	16	32	21				32		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -,3	48	16	32	21			16	16		

ОП 06	Учёт и калькуляция	-,-,-,3	48	16	32	21				32		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2021</b>	<b>175</b>	<b>1862</b>		<b>220</b>	<b>235</b>	<b>126</b>	<b>194</b>	<b>416</b>	<b>667</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>83,16дз, 8э</b>	<b>557</b>	<b>175</b>	<b>382 (308 +74в</b>		<b>42</b>	<b>42</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>98</b>
ПМ.01	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	Э(к)	63	21	42		42					
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	3	63	21	42	27	42					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	66		66		66					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	112		112		112					
ПМ.02	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	Э(к)	63	21	42			42				
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-,3	63	21	42	27		42				
УП.02	Учебная практика	-,Дз	96		96			96				
ПП.02	Производственная практика	-,ДЗ	97		97			97				
ПМ.03	<i>Приготовление супов и соусов</i>	Э(к)	75	25	50				50			
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-,-,3	75	25	50	32			50			
УП.03	Учебная практика	-,-,ДЗ	76		76				76			
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,3	144		144					144		
ПМ.04	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>	Э(к)	73	23	50					50		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-,-,-,3	73	23	50	32				50		
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	102		102						102	
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	88		88							88
ПМ.05	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	Э(к)	91	29	62						62	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-,-,-,-,3	91	29	62	40					62	
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	158		158						158	
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	120		120							120
ПМ.06	<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>	Э(к)	52	14	38						38	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-,-,-,-,3	52	14	38	21					38	
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	56		56						56	
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	63		63							63
ПМ.07	<i>Приготовление сладких блюд и напитков</i>	Э(к)	52	14	38							38
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-,-,-,-,-,3	52	14	38	21						38
УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	35		35							35
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	63		63							63
ПМ.08	<i>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>	Э(к)	88	28	60							60
МДК.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,-,-,-,-,3	88	28	60							60
УП.08	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	90		90							90

ПП.08	Производственная практика	-,-,-,-,-ДЗ	110		110							110	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	-,-,-,-,3, ДЗ	72	36	36	36						36	
	<b>Всего</b>				<b>4176</b>		<b>595</b>	<b>805</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>582</b>	<b>802</b>	
	<b>Промежуточная аттестация</b>							36		36	36	36	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>											2 нед.	
<p><b>Консультации</b> на учебную группу по 100 часов в учебном году (всего 250час.)</p> <p><b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Выпускная квалификационная работа с 18.06.18г. по 30.06.18г.(2нед.)</p>						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	14,5	18,7	13,7	15	9,8	*
							учебной практики	2	1,8	2,8	3,2	5	*
							производств. практики	*	1,3	0	1,3	2,5	*
							экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0э	4э	1э	7э	7э	Nэ
							дифф. зачетов	1дз	9дз	2дз	14дз	12дз	Nдз
зачетов	0з	1з	0з	1з	0з	Nз							

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1.	Технологии кулинарного производства;
2.	Технологии кондитерского производства;
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
4.	Технологии кулинарного производства;
5.	Технологии кондитерского производства;
	<b>Лаборатории и тренинговые кабинеты</b>
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены;

2.	Товароведения продовольственных товаров;
3.	Технического оснащения и организации рабочего места.
	<b>Мастерские</b>
1.	Учебный кулинарный цех.
2.	Учебный кондитерский цех.
	<b>Спортивный комплекс</b>
1.	Спортивный зал;
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	<b>Залы</b>
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	Актный зал

### 3.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

На основании данной формы учреждением профессионального образования разрабатывается календарный учебный график для каждого курса обучения.

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Сводные данные по бюджету времени			
		2	9	1	2	3	7	1	1	2	4	1	1	1	2	4	1	1	1	2	3	6	1	2	2	3	1	1	2	3	1	1	2	3	7	1	2	2	3	5	1	1	2	2	5	1	1	2	3	1	9	1	23	2	
		7	1	2	2	5	1	1	2	2	9	1	2	3	4	1	1	2	1	8	1	1	2	1	8	1	2	2	8	1	2	2	5	1	1	2	3	1	1	2	3	7	1	2	27	3									
Недели																																																							
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												
1	ОУД.00																																																		/				
	ОУД.01																																														/								
	ОУД.02																																														/								
	ОУД.03																																														/								
	ОУД.04																																														/								
	ОУД.05																																														/								
	ОУД.06																																														/								
	ОУД.07																																														/								
	ОУД.08																																														/								
	ОУД.09																																														/								
	ОУД.10																																														/								
	ОУД.11																																														/								
	ОУД.12																																														/								
	ОУД.13																																														/								
	ОУД.14																																														/								
	ОП.00																																														/								
	ОП.01																																														/								

<sup>1</sup> Сводные данные по бюджету времени должны соответствовать разделу 6 ФГОС и БУП.







## Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБОУ РХ СПО «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г..

Нормативно-производственная документация:

- Закон «Об образовании» № 273 от 21.12.2012 г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования
- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Черногорский техникум торговли и сервиса»
- Письмо № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана»
- Положение о производственной практике Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.3.1186-03.

### 1.2 Организация учебного процесса

- начало занятий с 1 сентября;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут;
- обязательная часть ППКРС по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.
- максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.
- консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу для каждого года обучения, в том числе в период реализации среднего общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
- дисциплина «Физическая культура» реализуется еженедельно по 3 часа обязательных аудиторных занятий и по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

- Учебная практика и практика по профилю

Учебная практика и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, а производственная практика реализуется концентрировано в несколько периодов.

Производственная практика направлена на формирование обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей, предусмотренных ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Результаты практики определяются программами практики. Аттестации по итогам практики проводится с учетом результатов подтверждаемых документами организации. Практика завершается дифференцированным зачетом в форме проверочной работы для обучающихся при освоении общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика проводится на базе кафе «Гавань», ОАО «Хан-Тигр» кафе «Весна», кафе «Крепость», паб «Лимерик», ООО «Итак» пиццерия «Berifud», «Pizza Roma», суши-бар «Бумеранг» направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### 1.3 Общеобразовательный цикл

Профиль среднего общего образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер – естественнонаучный. Общеобразовательный цикл ППКРС формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования.

Сроки получения СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в очной форме обучения и соответствующие квалификации для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования – 10 месяцев; для лиц, обучающихся на базе основного общего образования 2 года 5 месяцев.

Учебное время, отводимое на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных общих образовательных дисциплин в соответствии с Рекомендациями от 2011 г. Промежуточная аттестация при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Завершающим этапом итоговой аттестации являются итоговые экзамены по дисциплинам «Математика», «Русский язык» в письменной форме, а профильная общеобразовательная дисциплина на усмотрение ОУ «Химия».

#### **1.4 Формирование вариативной части ППКРС**

Вариативная часть 160 часов распределена на профессиональный цикл для изучения дополнительных дисциплин по профессии с целью получения дополнительных компетенций необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника:

ОПД.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» 1 курс-30 часов;

ОПД.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» 2 курс -20 час;

ОПД 06 «Учёт и калькуляция» 2 курс 32 часа;

МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей» 1 курс – 4 часа;

МДК 02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров их круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» 1 курс – 4 часа;

МДК 03.01 «Технология приготовления супов и соусов» 2 курс – 12 часов;

МДК 04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» 2 курс 12 часов;

МДК 05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» 3 курс – 24 часа;

МДК 08.01 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» 3 курс – 22 часа

#### **1.5 Порядок аттестации**

Включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) Тематика письменной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса». Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается директором ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса». после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения студентов не позднее двух месяцев с начала обучения. К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и т.д.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утверждёнными ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса» после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию. Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества полученных обучающимися компетенций по всем изучаемым в полугодии дисциплинам и профессиональным модулям.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 её достижения, определённых 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.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

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.

2. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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.

3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 2.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

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.

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.

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 и холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые и холодные блюда.

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.

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.

Оценка качества освоения ППКРС осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

В учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования включены разделы:

- общеобразовательная подготовка – 2052 часа;

- общепрофессиональный цикл – 242 часа (по стандарту 160 + 82 часа взято из вариативной части);

- профессиональные модули 1862 ( по стандарту 1784 часа + 78 часов взято из вариативной части);  
в т. ч. учебная практика – 679 часов;

- производственная практика - 797 часов.

ОУД.05 Обществознание (вкл. Экономику и право) -299 часов распределено следующим образом:

Обществознание 100 часов : 1 курс -50 часов, 2 курс -50 часов

Экономика 100 часов – 3 курс

Право 99 часов – 3 курс