

Согласовано  
Заведующий бухгалтерской  
финансовой службы ООО "Таммертэ-УРС"  
Ирина Владимировна Таммертэ

Утверждаю  
Директор колледжа  
В.Л.Шафиков  
2023 г.

2023 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
государственного автономного профессионального учреждения  
"Бавлинский аграрный колледж"  
по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар,кондитер

### Квалификация: Повар,кондитер

Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения - 3 год 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования: естественно-научный

г.Бавлы,2023 год

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бавлинский аграрный колледж» разработан на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09 декабря 2016г (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г),

– Разъяснений по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (далее – «Разъяснения ОД»), утвержденная Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 марта 2023 г. №05-592

– Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"

– письма Министерства образования и науки РФ от 01.09.2022 г. № 476 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

– Закона Республики Татарстан «О языках народов Республики Татарстан» № 1560-ХП от 08.07.1992 г.;

– Письма Министерства образования и науки РТ от 9 октября 2017 года № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке»;

– Методических рекомендаций Министерства образования науки РФ от 22 апреля 2015 г. № 06-442 по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования,

– Письма Министерства образования и науки РФ Департамента государственной политики в сфере общего образования от 3 марта 2016 г. № 08-334 («Русский язык» и «Литература» выделены в качестве самостоятельной предметной области);

– Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от от 24 августа 2022 г. N 762

– Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020)

– Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 8 ноября 2021 г. N 800

– Методических рекомендаций Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846 2015 г. по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена.

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, объем обязательной аудиторной нагрузки студентов при очной форме получения образования составляет 32-36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин. (по необходимости). Объем образовательной нагрузки студента составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе.

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 196 недель из расчета:

- 103 недели теоретическое обучение;
- 59 недель учебная практика и производственная практика (по профилю специальности);
- 2 недели государственная (итоговая) аттестация;
- 32 недели каникулярное время.

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального и разделов: физическая культура, учебная практика, производственная практика промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (**1476 часов**) распределяется следующим образом: на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: ОД.01 Русский язык 72 часов, ОД.02 Литература 108 часов, ОД.03 История 136 часов, ОД.04 Обществознание 72 часа, ОД.05 География 72 часа, ОД.06 Иностранный язык 144 часа, ОД.07 Математика 196 часов, ОД.08 Информатика 144 часа, ОД.09 Физическая культура отведено 72 часа, ОД.10 Основы безопасности жизнедеятельности в объеме 68 часов, ОД.11 Физика 108 часов, ОД.12 Химия 144 часа, ОД.13 Биология 72 часа, ОД.14 Индивидуальный проект 32 часа, ОД.15 Родная литература 36 часов. Дополнительно 18 часов отводится на промежуточную аттестацию (на проведение экзаменов), которые входят в количество часов по предмету.

При реализации общеобразовательного цикла дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС СОО предусмотрено выполнение индивидуальных проектов. Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественной и др.).

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 100% самостоятельной учебной нагрузки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Обязательная часть профессионального цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 36 часов, из них на освоение основ военной службы – 26 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (26 часов), отведенного на изучение военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

На **первом** курсе на теоретическое обучение отводится 41 неделя; 17 недель в первом семестре и 24 недели во втором семестре. В первом и втором семестрах предусмотрены 4 недели учебной практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. В конце второго семестра предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОД.01 Русский язык; общепрофессионального цикла. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Экзамен по русскому языку проводится в письменной форме.

На **втором курсе** на теоретическое обучение отводится 41 неделя; 17 недель в третьем семестре и 24 недели в четвертом семестре. Предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: ОД.12 Химия, ОД.07 Математика. Экзамен по химии проводится в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной. В третьем семестре предусмотрено 5 недель производственной практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. В третьем семестре предусмотрен квалификационный экзамен по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. В четвертом семестре предусмотрена учебная практика 4 недели и 4 недели производственной практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по их завершению изучения. Более гибкой системе оценивания способствует накопительная система оценки по МДК. Производственная практика оценивается как «Дифференцированный зачет» по выполнению соответствующих видов работ, предусмотренных в профессиональном модуле.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 41 неделя; 17 недель в третьем семестре и 24 недели в четвертом семестре. Предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация. В пятом семестре предусмотрены 4 недели учебной практики и 5 недель производственной практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, по завершению модуля сдается квалификационный экзамен. В шестом семестре предусмотрено 4 недели учебной и 5 недель производственной практики по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, по завершению модуля сдается квалификационный экзамен. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по их завершению изучения. Более гибкой системе оценивания способствует накопительная система оценки по МДК. Производственная практика оценивается как «Дифференцированный зачет» по выполнению соответствующих видов работ, предусмотренных в профессиональном модуле.

На **четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 41 неделя; 17 недель в третьем семестре и 24 недели в четвертом семестре. Предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация. В седьмом семестре предусмотрено 4 недели учебной и 5 недель производственной практики по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, по завершению модуля сдается квалификационный экзамен. В восьмом семестре предусмотрено 6 недель учебной и 9 недель производственной практики по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, по завершению модуля сдается квалификационный экзамен. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по их завершению изучения. Более гибкой системе оценивания способствует накопительная система оценки по МДК. Производственная практика оценивается как

«Дифференцированный зачет» по выполнению соответствующих видов работ, предусмотренных в профессиональном модуле.

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, а также сдача индивидуального проекта по дисциплине ОД.14 Индивидуальный проект. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план колледжа, должна выставляться итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»); экзамен (квалификационный) оценивается по 5-балльной системе. Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10, без учета зачетов по дисциплине «Физическая культура».

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (144 часа) направлена на расширение и (или) углубление 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.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа.

1. Вариативная часть ОПОП распределена:

увеличение времени изучения дисциплин общепрофессионального цикла (346 часов)

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены-34 ч

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров-28 ч

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места-28 ч

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности-28 ч

ОП.05 Основы калькуляции и учета-28 ч

ОП.06 Охрана труда-28 ч

ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности-48 ч

ОП.09 Физическая культура-48 ч

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности-76 ч

Введение новых дисциплин общепрофессионального цикла-270 ч

ОП.11 Организация обслуживания -80 ч

ОП.12 Основы экономики и финансовой грамотности- 60ч

ОП.13 Основы детского и диетического питания- 80ч

ОП.14 Экологические основы природопользования -50 ч

Увеличение времени на изучение дисциплин профессионального цикла-898 ч

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента-208 ч

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -278 ч

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-128 ч

ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков -88 ч

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента -198 ч

В результате изучения учебных дисциплин и междисциплинарных курсов обучающиеся должны знать и иметь следующие практические навыки:

**по общепрофессиональным дисциплинам:**

Вариативная	Дисциплины/	Дополнительные знания/умения
-------------	-------------	------------------------------

часть	междисциплинарный курс	
34 ч	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	<p>Основные понятия и термины микробиологии ;классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p> <p>использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом</p>

		индивидуальных особенностей человека
28 ч	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров-	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; – виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада от поставщиков.</p> <p>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; – оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); – оформлять учетно – отчетную документацию по расходу и хранению продуктов, осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>
28 ч	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места-	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила</p>

		<p>электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>
28 часов	<p>ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности-</p>	<p>принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Закон спроса и предложения;</li> <li>- Трудовой договор;</li> <li>- Рабочее время и время отдыха;</li> <li>- Материальная ответственность сторон трудового договора</li> </ul> <p>Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Виды кредитных банковских продуктов</p> <p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. -рассчитывать заработную плату при сдельной оплате труда</p> <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела</p>

		в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам
28 ч	ОП.05 Основы калькуляции и учета-	<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p>
28 ч	ОП.06 Охрана труда-	- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или

		<p>потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - оказывать первую помощь пострадавшим;</p>
48 ч	ОП.07 Иностраный язык профессиональной деятельности- В	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной</p>

		<p>степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорнобытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); авершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>
--	--	--

48 ч	ОП.09 Физическая культура-	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p> <p>использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>
76 ч	ОП.10 Информационные технологии профессиональной деятельности-	<p>В</p> <p>- общие принципы работы с оболочками разных операционных систем; - правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах; - общие принципы использования стандартных функций при вычислениях, способы представления результатов в обычном и графическом виде; - методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; - общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p>- работать в операционной системе; - работать с текстовым редактором; - работать с электронными таблицами; - использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности; - выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности; - работать с профессионально ориентированным программным обеспечением; - пользоваться средствами связи и техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов;</p>
80 ч	ОП.11 Организация обслуживания -	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; – специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торговотехнологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на</p>

		<p>производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с</p>
--	--	--

		потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли
60ч	ОП.12 Основы экономики и финансовой грамотности-	<p>основные банковские услуги, работу с ценными бумагами, налоговую систему РФ, основы страхования, финансовые механизмы деятельности фирм, основы бизнес-планирования, роль денег в современном мире и возможные денежные риски, основ построения семейного бюджета.</p> <p>разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников; использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора; использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.</p>
80ч	ОП.13 Основы детского и диетического питания-	<p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов ингредиентов детского, диетического и лечебного питания;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд детского, диетического и лечебного питания, температура подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>проверять органолептическим способом качество необходимых ингредиентов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания;</p> <p>готовить и оформлять блюда детского, диетического и лечебного питания;</p>
50 ч	ОП.14 Экологические основы природопользования -	особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования;

		<p>основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов; методы экологического регулирования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории; принципы производственного экологического контроля; условия устойчивого состояния экосистем.</p>
		<p>анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;</p>
	<p>ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении,</p>

		<p>фильтровании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
	<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо-измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	---	---

		<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>
	<p>ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- технологию приготовления холодных сладких блюд и десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая,</li> </ul>

		<p>тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления горячих сладких блюд и десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- варианты оформления и техника декорирования холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- сервировка и подача холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul>
	<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>

		<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
--	--	---

Студенты имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает студента от необходимости их повторного освоения;
- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ОПОП в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ОПОП;
- студентами должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

При подготовке квалификационных рабочих и служащих теоретическое и практическое обучение проводится в современных оборудованных кабинетах и лабораториях с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамен.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и прошедшим государственную итоговую аттестацию, образовательными учреждениями выдаются диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

**2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
 "Бавлинский аграрный колледж"  
 по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер  
 Форма обучения - очная  
 Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.  
 на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной		Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамны	ВСЕГО	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
							теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	Учебная и производственная практика		Консультации	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	Общеобразовательный цикл дисциплин	2	11	2	1476	0	1476	516	960	0	0	0	18	362	690	318	74	0	0	32	0
	Общие дисциплины																				
ОД.01	Русский язык			2	72	0	72	30	42				6	30	42						
ОД.02	Литература		2		108	0	108	70	38					30	78						
ОД.03	История		3		136	0	136	100	36					40	48	48					
ОД.04	Обществознание		2		72	0	72	30	42					30	42						
ОД.05	География		2		72	0	72	42	30					30	42						
ОД.06	Иностранный язык		3		144	0	144	44	100					30	54	60					
ОД.07	Математика			4	196	0	196	40	156				6	30	70	58	38				
ОД.08	Информатика		3		144	0	144	20	124					22	42	80	0				
ОД.09	Физическая культура		2		72	0	72	2	70					30	42						
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68	0	68	40	28					20	48						
ОД.11	Физика		3		108	0	108	20	88					20	46	42					
ОД.12	Химия			3	144	0	144	40	104				6	50	64	30					
ОД.13	Биология		2		72	0	72	30	42					0	72						
	По выбору из обязательных предметных областей																				
ОД.14	Индивидуальный проект		7		32	0	32	2	30								36	0	0	32	
ОД.15	Рольная литература		4		36	0	36	6	30												
ОП.00	Общепрофессиональный цикл дисциплин	2	11	1	956	4	956	576	324	0	0	0	18	0	0	46	350	110	400	0	50
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены			6	70	0	70	40	26				6			0	0		70		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		6		50	0	50	30	20										50	0	





