

Утверждаю  
директор  
Берестовский А.М.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Тарский индустриально-педагогический колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента





№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[4] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				2
[5] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				

3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[7]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков



Индекс	Содержание
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
OK 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

<b>ОУП</b>	<b>Общие учебные предметы</b>												
ОУП.01	Русский язык												
ОУП.02	Литература												
ОУП.03	Иностранный язык												
ОУП.04	Математика												
ОУП.05	История												
ОУП.06	Физическая культура												
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУП.08	Астрономия												
<b>УПВ</b>	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>												
УПВ.01	Родная литература												
УПВ.02	Химия												
УПВ.03	Биология												
УПВ.04	Обществознание												
<b>ДП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>												
ДП.01	Физика												
ДП.02	География												
ДП.03	Экология												
ДП.04	Культурология												
ДП.05	Основы проектной деятельности												
ДП.06	История Омской области												
ДП.07	Краеведение												
ДП.08	Основы финансовой грамотности												
ДП.09	Основы предпринимательской деятельности												
ДП.10	Современная литература												
ДП.11	Правовая культура молодежи												
ДП.12	Практикум по информатике												
ДП.13	Исторические деятели												
*	Индивидуальный проект												
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>
		<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>									
ОП 01	Основы микробиологии, физиологии питания,	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.





ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02. ПК 2.5.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.					ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02. ПК 2.5.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.					ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02. ПК 2.5.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.					ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02. ПК 2.5.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.					ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02. ПК 2.5.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.					ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 3.6.							ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 3.6.							ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 3.6.							ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.



	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	товароведения продовольственных товаров
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства
	5	иностранного языка
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	7	технического оснащения и организации рабочего места
		Лаборатории:
	1	учебный кулинарный цех
	2	учебный кондитерский цех
		Спортивный зал:
		Спортивная площадка:
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актовый зал

<b>Пояснения</b>		
Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569, и ФГОС среднего общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 в редакции от 29.06.2017.		
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа составляет не более 36 академических часов в неделю.		
Вариативная часть ориентирована на расширение основных видов деятельности, углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Вариативная часть в объеме 890 часов была распределена на общепрофессиональные дисциплины и модули профессионального цикла. Вариативная часть составила 576 часов из ФГОС СПО и 314 часов из ФГОС СОО.		
Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов, других форм контроля, которые проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, модуля. Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.		
ППКРС предусмотрено прохождение учебной практики в объеме 20 недель, которая проходит на базе колледжа, производственной практики в объеме 15 недель. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики производится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. На ГИА отведено 2 недели. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной работы определены образовательным учреждением на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО.		
<b>Согласовано</b>		
Заместитель директора		Павлюченко К.В.
Методист		Фомина С.Л.
Заведующий отделением		Пимкина О.А.