Берестовский А.М.

Подписан: Берестовский А.М.
DN: C=RU, OU=Директор, O="БПОУ ""ТИПК""", CN=Берестовский А.М., E=tsht_tara@mail.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2023.09.12 10:42:29+06'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

Утверждаю

директор

Берестовский А.М.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *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** 2023

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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	А А А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	А А А	К	К						П	П	П															А	А А А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																	А А А	К	К						П	П	П	П									П	П	П	П				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV														П	П		А	К	К																	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика (Производственное обучение)			Практики: Производственная практика			ГИА: Прове-дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39 1/2	16 1/2	23	1 1/2	1/2	1								11	52		
II	32	16 1/2	15 1/2	2	1/2	1 1/2	4		4	3		3		11	52		
III	20 1/2	9 1/2	11	1 1/2	1/2	1	11	7	4	8		8		11	52		
IV	20	11	9	2	1	1	10	3	7	7	2	5	2	2	43		
Всего	**112**	**53 1/2**	**58 1/2**	**7**	**2 1/2**	**4 1/2**	**25**	**10**	**15**	**18**	**2**	**16**	**2**	**35**	199		

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (ср.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26	168	169
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			
3	ОУЦ	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	3	6	16				19	2160	4	36	2102	875	1209	18		18			
5	ОУД	Обязательные учебные дисциплины	3	6	16				18	2120		36	2066	863	1185	18		18			
6	ОУД.01	Русский язык	3	2					1	170		12	152		152			6			
7	ОУД.02	Литература		2	4				13	171			171		171						
8	ОУД.03	Математика	4		2				13	334		12	316	95	221			6			
9	ОУД.04	Иностранный язык		2	4				13	171			171		171						
10	ОУД.05	Информатика			4				13	160			160		160						
11	ОУД.06	Физика			2				1	108			108	102	6						
12	ОУД.07	Химия (У)	4	2					13	252		12	234	205	11	18		6			
13	ОУД.08	Биология (У)		2	3				1	160			160	152	8						
14	ОУД.09	История		2	4				13	171			171	129	42						
15	ОУД.10	Обществознание			6				45	144			144	82	62						
16	ОУД.11	География			2					36			36	36							
17	ОУД.12	Физическая культура			1-6					171			171	10	161						
18	ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности			4				3	72			72	52	20						
19	*																				
21	ДД	Дополнительные учебные дисциплины							1	40	4		36	12	24						
22	ДД.01	Основы проектной деятельности							2	40	4		36	12	24						
23	*	Индивидуальный проект																			
24	*																				
26																					
27	*																				
29																				62.75%	37.25%
30	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	18	1	24				3	3672	300	96	2520	1070	550			108		2304	1368
32	ОП	Общепрофессиональный цикл	3	1	14				3	1212	164	36	994	638	356			18		324	888
33	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1							98	16	12	64	50	14			6		36	62
34	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2							178	32	12	128	112	16			6		36	142
35	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2							128	22	12	88	70	18			6		36	92
36	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8					44	8		36	26	10					36	8
37	ОП.05	Основы калькуляции и учета			3					40	8		32	24	8					32	8
38	ОП.06	Охрана труда			1					44	8		36	24	12					36	8
39	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5	6					58	4		54		54					36	22
40	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6				5	68			68	32	36					36	32
41	ОП.09	Физическая культура			78					80	16		64		64					40	40
42	ОП.10	Адаптация на рынке труда							8	52	10		42	42							52
43	ОП.11	Рисование и лепка							7	50	10		40	20	20						50
44	ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8					72	12		60	30	30						72
45	ОП.13	Экологические основы природопользования			8					46	10		36	30	6						46
46	ОП.14	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания			7					64	8		56	56							64
47	ОП.15	Основы предпринимательской деятельности			6					72			72	36	36						72
48	ОП.16	Основы финансовой грамотности			67					72			72	40	32						72
49	ОП.17	Основы профессиональной этики			4					46			46	46							46
50	*																				
52	ПЦ	Профессиональный цикл	15		10					2460	136	60	1526	432	194			90		1980	480
54	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента	3		2					412	26	12	248	64	40			18		287	125
56	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4							49	8	6	32	14	18			3		32	17
57	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4							99	18	6	72	50	22			3		99	
58	МДК*																				
60	УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента			4		РП	V	час	144			144	нед	4					72	72
61	УП*																				
63	ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента			4		РП		час	108			108	нед	3					72	36
64	ПП*																				
66	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	4							12								12		12	
67		Всего часов по МДК								148			104								
69	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2					664	40	12	414	104	58			18		626	38
71	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5							49	8	6	32	16	16			3		32	17
72	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5							171	32	6	130	88	42			3		150	21
73	МДК*																				
75	УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5		РП	V	час	252			252	нед	7					252	
76	УП*																				
78	ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6		РП		час	180			180	нед	5					180	
79	ПП*																				
81	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	6							12								12		12	
82		Всего часов по МДК								220			162								
84	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2					422	12	12	272	96	32			18		288	134
86	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6							49	8	6	32	26	6			3		32	17
87	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6							109	4	6	96	70	26			3		64	45
88	МДК*																				
90	УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6		РП	V	час	144			144	нед	4					108	36
91	УП*																				
93	ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6		РП		час	108			108	нед	3					72	36
94	ПП*																				
96	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6							12								12		12	
97		Всего часов по МДК								158			128								
99	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2					300	18	12	180	50	22			18		247	53
#	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7							49	8	6	32	24	8			3		32	17
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7							59	10	6	40	26	14			3		59	
#	МДК*																				
#	УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7		РП	V	час	108			108	нед	3					72	36
#	УП*																				
#	ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7		РП		час	72			72	нед	2					72	
#	ПП*																				
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	7							12								12		12	
#		Всего часов по МДК								108			72								
#	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2					662	40	12	412	118	42			18		532	130
#	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8							49	8	6	32	24	8			3		32	17
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8							169	32	6	128	94	34			3		128	41
#	МДК*																				
#	УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8		РП	V	час	252			252	нед	7					216	36
#	УП*																				
#	ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8		РП		час	180			180	нед	5					144	36
#	ПП*																				
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8							12								12		12	
#		Всего часов по МДК								218			160								
#	ПМ*																				
#		Учебная и производственная практики							час	1548			1548	нед	43						
#		Учебная практика							час	900			900	нед	25						
#		Концентрированная							час					нед							
#		Рассредоточенная							час	900			900	нед	25						
#		Производственная практика							час	648			648	нед	18						
#		Концентрированная							час	648			648	нед	18						
#		Рассредоточенная							час					нед							
#		Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2						
#		Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед	2					72	
#		Проведение государственных экзаменов							час					нед							
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О								36											
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								96											
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	21	7	40				22	5904	304	132	4622	1945	1759	18		126		4536	1368
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																			
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																			
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																			
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																			
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																			
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																			

№	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	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[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

4	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
5	Экз	Комплексный экзамен	8	[8]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[8]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 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.

ОУД	**Обязательные учебные дисциплины**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**		
ОУД.01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.									
ОУД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 10.					
ОУД.03	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.					
ОУД.04	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 10.								
ОУД.05	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.									
ОУД.06	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.						
ОУД.07	Химия (У)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.								
ОУД.08	Биология (У)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.								
ОУД.09	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
ОУД.10	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.				
ОУД.11	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.				
ОУД.12	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 08.									
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 10.				
ДД	**Дополнительные учебные дисциплины**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 04.**	**ОК 09.**								
ДД.01	Основы проектной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.								
*	Индивидуальный проект												
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**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.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**									
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены	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.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	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.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	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.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.

ОП.05	Основы калькуляции и учета	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.				
ОП.06	Охрана труда	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.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	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.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.						
ОП.10	Адаптация на рынке труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.11	Рисование и лепка	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.				
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.13	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
ОП.14	Организация обслуживания в предприятиях общественного 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.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 11.					
ОП.16	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 11.					
ОП.17	Основы профессиональной этики	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.								
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**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.**
		ПК 3.4.	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**
		ПК 5.5.											
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.	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.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	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.							
УП.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.											
ПП.01	*Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий*	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.

ПП.01	*полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента*	ПК 1.4.											
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.	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.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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.							
УП.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.							
ПП.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.							
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.	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.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	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.									
УП.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.									
ПП.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.									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**
		ПК 4.4.	**ПК 4.5.**										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
УП.04	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.

УП.04	*реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*	ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПП.04	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**
		ПК 5.4.	**ПК 5.5.**										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
УП.05	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ПП.05	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
	Государственная итоговая аттестация												
	Защита выпускной квалификационной работы												
	Проведение государственных экзаменов												

	№	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

	Пояснения		
	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.		
	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 дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, в соответствии с запросами регионального рынка труда. Вариативная часть в объеме 1368 часов была распределена на общепрофесиональные дисциплины и модули профессионального цикла. Вариативная часть составила 576 часов из ФГОС СПО и 792 часа из ФГОС СОО.		
	Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, комплексных 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 25 недель, которая проходит на базе колледжа, производственной практики в объеме 18 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 задолжности 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.		
	Согласовано		
	Заместитель директора		Павлюченко К.В.
	Методист		Фомина С.Л.
	Заведующий отделением		Пимкина О.А.