

ВрИО директора



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский агротехнический техникум»
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

код наименование профессии

уровень образования среднее общее образование

квалификации: Повар

Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

10м

год начала подготовки по УП 2016

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 798

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
				[1]	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
				2	Экз
[1]	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				

3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
				[2] МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
				[2] МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков
				[1] ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
				[1] ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

4	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	1		
5	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	1	[1]	ПМ.03 Приготовление супов и соусов
				[1]	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
				[2]	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
				[2]	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
				[2]	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

6	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	2		
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	УП.01.01 Учебная практика
				[1]	УП.02.01 Учебная практика
				[1]	ПП.01.01 Производственная практика
				[1]	ПП.02.01 Производственная практика
				[1]	УП.03.01 Учебная практика
				[1]	УП.04.01 Учебная практика

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательства
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательства
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательства
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательства
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательства
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательства
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательства
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
--------	---

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика

ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
--------	--

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика

ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика

ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК9.1	Знать содержание и современные формы предпринимательства.
ОП.06	Основы предпринимательства
ПК9.2	Осуществлять механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм.
ОП.06	Основы предпринимательства

ОДБ	Базовые дисциплины												
ОДП	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6	ПК9.1	ПК9.2								
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.06	Основы предпринимательства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК9.1	ПК9.2			
ПМ.00	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5

№	Наименование
	Кабинеты:
1	технологии кулинарного производства
2	технологии кондитерского производства
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	микробиологии, санитарии и гигиены
2	товароведения продовольственных товаров
3	технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

Пояснения
<p>1.1. Нормативная база реализации ППКРС Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Алексеевский агротехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.); (код профессии 19.01.17- согласно приказа Министерства образования и науки Российской Федерации №1199 от 29.10.2013г., зарегистрировано в Минюсте РФ №30861 от 26.12.2013г. «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования») с учетом профессионального стандарта "Повар", утв. Приказом министерства труда №610н от 8.09.2015 и профессионального стандарта "Кондитер", утв. Приказом Министерства труда №597н от 7.09.2015</p>
<p>1.2. Организация учебного процесса и режим занятий учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику; продолжительность учебной недели – 36 часов; продолжительность занятий - группировка парами (по 45 минут с перерывами по 10 минут между парами, обеденный перерыв с 1200 ч. до 1230 ч). Предусмотрены такие основные виды учебных занятий как урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование), консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики. Все виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и производственная практика (преддипломная) проводятся на предприятиях якорного работодателя и предприятиях-партнёрах. Учебная практика – 252 часа по всем модулям, лабораторные и практические занятия в составе профессиональных модулей по согласованию с работодателем могут проводиться в мастерских и лабораториях техникума. Производственная практика – 504 часа. Организация консультаций – групповые, по 4 часа на одного обучающегося на один год.</p>
<p>1.3 Формирование вариативной части ППКРС Вариативная часть учебного плана (216 ч. максимальной учебной нагрузки обучающихся, в том числе 144 ч. обязательных учебных занятий) дает возможность расширения и углубления 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. Вариативная часть в учебном плане распределена следующим образом: 1) увеличен объем учебного времени по дисциплине общепрофессионального цикла: а) «Основы предпринимательства» (на 48 часов, из них - 32 часа обязательной учебной нагрузки с целью в связи с расширением тематики учебных занятий); 2) увеличен объем учебного времени на междисциплинарные курсы профессиональных модулей: а) «МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов» (на 15 часов, из них- 10 часов обязательной учебной нагрузки); б) «МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» (на 6 часов, из них- 4 часа обязательной учебной нагрузки); в) «МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы» (на 45 часов, из них- 30 часов обязательной учебной нагрузки); г) «МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (на 102 часа, из них- 68 часов обязательной учебной нагрузки). с целью расширения и углубления подготовки, получения умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.</p>

ИП Бузюнова В.А.

Бузюнова В.А.

