

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 основное общее образование

квалификации:

Повар

Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКС:

2г 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







Экзамены (без учета физ. культуры)	3	3	3	4	4	
Зачеты (без учета физ. культуры)						
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	4	6	4	4	6	





2				
4				



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ПП.01.01 Производственная практика
				[1] УП.01.01 Учебная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] УП.02.01 Учебная практика
				[2] ПП.02.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] УП.03.01 Учебная практика
				[2] ПП.03.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] УП.04.01 Учебная практика
				[3] ПП.04.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.05.01 Учебная практика
				[4] ПП.05.01 Производственная практика
				[4] УП.06.01 Учебная практика
				[4] ПП.06.01 Производственная практика

6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] УП.07.01 Учебная практика
				[5] ПП.07.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.08.01 Учебная практика
				[6] ПП.08.01 Производственная практика
9				
10				
11				



Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД. 07	Информатика
ОУД. 08	Физика
ОУД. 09	Химия
ОУД. 10	Обществознание(включая экономику и право)
ОУД. 11	Биология
ОДП.06	Экология
УД. 01	Основы предпринимательства
УД. 02	Православная культура
УД. 03	Культура речи
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
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
МДК.8.1	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.
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД. 07	Информатика
ОУД. 08	Физика
ОУД. 09	Химия
ОУД. 10	Обществознание(включая экономику и право)
ОУД. 11	Биология
ОДП.06	Экология
УД. 01	Основы предпринимательства
УД. 02	Православная культура
УД. 03	Культура речи
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
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
МДК.8.1	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.
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.01	Русский язык и литература

ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД. 07	Информатика
ОУД. 08	Физика
ОУД. 09	Химия
ОУД. 10	Обществознание(включая экономику и право)
ОУД. 11	Биология
ОДП.06	Экология
УД. 01	Основы предпринимательства
УД. 02	Православная культура
УД. 03	Культура речи
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
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы

УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
МДК.8.1	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.
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД. 07	Информатика
ОУД. 08	Физика
ОУД. 09	Химия
ОУД. 10	Обществознание(включая экономику и право)
ОУД. 11	Биология
ОДП.06	Экология
УД. 01	Основы предпринимательства
УД. 02	Православная культура
УД. 03	Культура речи
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
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
МДК.8.1	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.
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание(включая экономику и право)

ОУД. 11	Биология
ОДП.06	Экология
УД. 01	Основы предпринимательства
УД. 02	Православная культура
УД. 03	Культура речи
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
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
МДК.8.1	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.
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД. 07	Информатика
ОУД. 08	Физика
ОУД. 09	Химия
ОУД. 10	Обществознание(включая экономику и право)
ОУД. 11	Биология
ОДП.06	Экология
УД. 01	Основы предпринимательства
УД. 02	Православная культура
УД. 03	Культура речи
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
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
МДК.8.1	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.
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
УД. 01	Основы предпринимательства
УД. 02	Православная культура
УД. 03	Культура речи
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
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
МДК.8.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
УД. 01	Основы предпринимательства
УД. 02	Православная культура
УД. 03	Культура речи
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

МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 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.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
МДК.8.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
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 и 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 и 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 и 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 и 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 и 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.4.1	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.4.1	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.4.1	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.5.1	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.5.1	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.5.1	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.5.1	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.6.1	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.6.1	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.6.1	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.6.1	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.7.1	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.7.1	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.7.1	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.8.1	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.8.1	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.8.1	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.8.1	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.8.1	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.8.1	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.
УД. 01	Основы предпринимательства
ПК9.2	Осуществлять механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм.
УД. 01	Основы предпринимательства
ПК10.1	Овладевать общей культурой мышления, приобретать навыки межличностных отношений.
УД. 02	Православная культура
ПК10.2	Способствовать уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантность в восприятии социальных и культурных различий.
УД. 02	Православная культура
ПК 11.1	Освоить знания о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения.
УД. 03	Культура речи
ПК11.2	Уметь опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения
УД. 03	Культура речи

<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>					
ОУД.05	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7								
ОУД.01	Русский язык и литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД.02	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД.04	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7								
<b>ОУД. 00</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>						
ОУД. 07	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД. 08	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД. 09	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД. 10	Обществознание(включая экономику и право)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД. 11	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОДП.06	Экология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
<b>УД. 00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК9.1</b>	<b>ПК9.2</b>	<b>ПК10.1</b>	<b>ПК10.2</b>
		<b>ПК 11.1</b>	<b>ПК11.2</b>										
УД. 01	Основы предпринимательства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК9.1	ПК9.2		
УД. 02	Православная культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК10.1	ПК10.2		
УД. 03	Культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 11.1	ПК11.2		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</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 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>
		<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 7.3</b>	<b>ПК 8.1</b>	<b>ПК 8.2</b>	<b>ПК 8.3</b>
		<b>ПК 8.4</b>	<b>ПК 8.5</b>	<b>ПК 8.6</b>									
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	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	ОК 8	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	ОК 8	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									
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	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	ОК 8	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									
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>		
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	ОК 8	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	ОК 8	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	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления 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	ОК 8	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5											
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5											
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	
МДК.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4



№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	истории
4	обществоведческих дисциплин
5	математики
6	физики
7	химии
8	биологии
9	основ безопасности жизнедеятельности
10	биологии и экологии
11	информатики
12	технологии кулинарного производства
13	технологии кондитерского производства
14	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

	<b>Пояснения</b>
	<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 Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – согласно графику учебного процесса. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность учебных занятий 45 мин., которые группируются парами с перерывами по 10 минут. Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных работ, тестов, включая компьютерные, защиты отчетов по лабораторным и практическим работам. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и консультации. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Практические работы по дисциплине «Информатика и ИКТ» проводятся в подгруппах, если наполняемость группы составляет не менее 25 человек. Консультации для обучающихся предусматриваются групповые из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Согласно контрольным цифрам по приему обучающихся в группе 25 человек, соответственно количество консультаций составляет 100 часов в год.</p>

1.3.Общеобразовательный цикл Общеобразовательный цикл учебного плана сформирован в соответствии с Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180), приказом Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования». Дисциплины общеобразовательного цикла делятся на базовые и профильные. Профильными дисциплинами в учебном плане являются «Информатика», «Химия», «Биология». Среди дисциплин по выбору из обязательных предметных областей часы, отведенные на дисциплину «География» в количестве 72 часов, добавлены к профильным дисциплинам следующим образом: 24 часа к дисциплине «Химия», 24 часа к дисциплине «Биология», 24 часа к дисциплине «Информатика». В качестве дополнительных дисциплин, предлагаемой образовательной организацией, избрана «Православная культура» в соответствии с Законом Белгородской области "Об установлении регионального компонента государственных образовательных стандартов общего образования в Белгородской области" от 3 июля 2006 г. N 57, «Основы предпринимательства» и «Культура речи». По учебным дисциплинам: «Русский язык и литература», «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» проводятся письменные экзамены, по дисциплине «Химия» - устный экзамен. При изучении дисциплины «Биология» предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта на за счет самостоятельной работы в количестве 20 часов. 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. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, контрольных работ, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

1.4 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: увеличен объем учебного времени на междисциплинарные курсы профессиональных модулей: а) «МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» (на 6 часов, из них- 4 часа обязательной учебной нагрузки); б) «МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов» (на 15 часов, из них- 10 часов обязательной учебной нагрузки); в) «МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» (на 6 часов, из них- 4 часа обязательной учебной нагрузки); г) «МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы» (на 45 часов, из них- 30 часов обязательной учебной нагрузки); д) «МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (на 144 часа, из них- 96 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>1.5 Порядок аттестации обучающихся Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля а экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточную аттестацию по междисциплинарным курсам проводится непосредственно после завершения их освоения. По дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен); По дисциплинам общепрофессионального цикла форма промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК экзамен, по учебной и производственной практике – комплексный дифференцированный зачет. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Успеваемость студента по итогам семестра, при сдаче экзамена (в т. ч. квалификационного) и дифференцированного зачета, определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. На итоговую аттестацию отводится две недели. За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию. 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.</p>
<p>1.6 Особенности распределения учебной нагрузки в рамках дуального обучения В целях совершенствования навыков профессиональной деятельности обучающихся, все лабораторные и практические занятия междисциплинарных курсов (МДК) в объёме 228 часов, учебные и производственные практики в объёме 1476 часов проводятся на предприятиях якорного работодателя и предприятиях-партнёрах. 2124 часов общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла распределены следующим образом: 420 часов проводятся в образовательном учреждении, в т.ч.: 160 часов отводится на изучение общепрофессиональных дисциплин, 260 часов – на проведение теоретических занятий профессиональных модулей; 1704 часа проводятся на производстве, в т.ч.: 228 часов – лабораторные и практические занятия, 504 часа – учебная практика, 972 часа - производственная практика. 80,2% часов, отведённых на изучение профессионального цикла, изучается на предприятиях якорного работодателя и предприятиях-партнёрах.</p>
<p><b>Согласовано</b></p>

каждому для обеспечения расширения и углубления подготовки, определенной 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: увеличен объем учебного времени на междисциплинарные курсы профессиональных модулей; а) «МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» (на 6 часов, из них - 4 часа обязательной учебной нагрузки); б) «МДК.03.01. Технология приготовления блюд из рыбы» (на 6 часов, из них - 4 часа обязательной учебной нагрузки); в) «МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» (на 45 часов, из них - 30 часов обязательной учебной нагрузки); г) «МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и донной птицы» (на 45 часов, из них - 30 часов обязательной учебной нагрузки); д) «МДК.06.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (на 144 часа, из них - 96 часов обязательной учебной нагрузки); е) «МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (на 144 часа, из них - 96 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.

1.5 Порядок аттестации обучающихся Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля а экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточную аттестацию по междисциплинарным курсам проводится непосредственно после завершения их освоения. По дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации - ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен); По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации - ДЗ (дифференцированный зачет).

Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК экзамен, по учебной и производственной практике - комплексный дифференцированный зачет. При освоении элементов профессиональных модулей в последнем семестре изучения формальной итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателя; по его итогам возможно признание выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Успеваемость студента по итогам семестра, при сдаче экзамена (в т. ч. квалификационного) и дифференцированной работы (выпускная квалификационная работа и практика. Успеваемость студента по «2» - неудовлетворительно. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа и практика. Успеваемость студента по письменной экзаменационной работе). Обязательное требование - соответствие тематике выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа и практика. Успеваемость студента по профессиональным модулям, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. На итоговую аттестацию отводится две недели. За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию. 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.

1.6 Особенности распределения учебной нагрузки в рамках дуального обучения В целях совершенствования навыков профессиональной деятельности обучающихся, все лабораторные и практические занятия междисциплинарных курсов (МДК) в объеме 228 часов, учебные и производственные практики в объеме 1476 часов проводятся на предприятиях якорного работодателя и предприятий-партнёрах. 2124 часов общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла распределены следующим образом: 420 часов проводятся в образовательном учреждении, в т.ч.: 160 часов отводится на изучение общепрофессиональных дисциплин, 260 часов - на проведение теоретических занятий профессиональных модулей; 1704 часа проводятся на производстве, в т.ч.: 228 часов - лабораторные и практические занятия, 504 часа - учебная практика, 972 часа - производственная практика. 80,2% часов, отведённых на изучение профессионального цикла, изучается на предприятиях якорного работодателя и предприятий-партнёрах.

Согласовано

ИП Бузонова В.А.

Бузонова В.А.

