

Утверждаю

директор ГПОУ АСПК

Л.И. Малышева



26.08.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственное профессиональное образовательное учреждение
"Анжеро-Судженский политехнический колледж"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17

код

Повар, кондитер

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификации:

Повар

Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

2 г 10 м

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

36

No	Nama	Jenis Pekerjaan	Lokasi	
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Информатика
ОДП.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОДП.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
УД.15	Введение в профессию
УД.16	История родного края
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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
ПМ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок
УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Информатика
ОДП.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОДП.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
УД.15	Введение в профессию
УД.16	История родного края
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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
ПМ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
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.01	Русский язык и литература. Русский язык
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Информатика
ОДП.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОДП.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
УД.15	Введение в профессию
УД.16	История родного края
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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
ПМ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Информатика
ОДП.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОДП.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
УД.15	Введение в профессию
УД.16	История родного края
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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
ПМ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок
УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Информатика
ОДП.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОДП.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
УД.15	Введение в профессию
УД.16	История родного края
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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
ПМ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Информатика
ОДП.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОДП.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
УД.15	Введение в профессию
УД.16	История родного края
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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
ПМ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Информатика
ОДП.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОДП.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
УД.15	Введение в профессию
УД.16	История родного края
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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
ПМ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок
УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
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 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
ПМ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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
ПМ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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

	ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПК 3.4		Готовить простые холодные и горячие соусы.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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	Приготовление супов и соусов
	ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПК 4.1		Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
	УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
	ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.2		Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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	Приготовление блюд из рыбы
	ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.3		Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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	Приготовление блюд из рыбы
	ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПК 5.1		Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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 приготовления блюд из мяса и домашней птицы
	УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
	ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.2		Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов и домашней птицы.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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 приготовления блюд из мяса и домашней птицы
	УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
	ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.3		Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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 приготовления блюд из мяса и домашней птицы
	УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
	ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.4		Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии в пищевом производстве

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии 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	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7								

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Русский язык
	2	Литература
	3	Иностранный язык
	4	История
	5	Обществознание
	6	География
	7	ОБЖ
	8	Математика
	9	Информатики и ИКТ
	10	Технология кулинарного производства
	11	Технология кондитерского производства
	12	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
	13	Микробиологии, санитарии и гигиены
	14	Товароведение продовольственных товаров
	15	Техническое оснащение и организация рабочего места
	16	Учебный кулинарный цех
	17	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	Актный зал

Пояснения		
1. Настоящий учебный план Государственного профессионального образовательного учреждения "Анжеро-Судженский политехнический колледж" (ГПОУ АСПК) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.08.2013г. Зарегистрирован в Минюсте России от 20 августа 2013г. №29749., Профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015 г, зарегистрированного в Минюсте России 29.09.2015 № 39023, Рекомендациями по разработке учебного плана образовательного учреждения СПО, а также рекомендациями специалистов предприятий, с которыми сотрудничает ГПОУ АСПК, базисным учебным планом общеобразовательных учреждений, "Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС, протокол №1 от 10 апреля 2014 года ФГАУ ФИРО, с учетом профиля получаемого профессионального образования -естественнонаучным. Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня		
2. Учебный план предусматривает обучение студентов, имеющих основное общее образование. Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 2 г 10 мес. (Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 №390 "О внесении изменений в ФГОС СПО")		
3. Продолжительность учебной недели - шестидневная, продолжительность занятия - 45 минут. Интенсивность изучения дисциплин спланирована таким образом, что в неделю нагрузка не превышает 8 часов по каждой. Максимальная нагрузка студента не превышает 54 часов в неделю, включая самостоятельную работу, аудиторная нагрузка не превышает 36 часов в неделю.		
4. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 4 недели за весь курс обучения. Обязательными являются экзамены по русскому языку, математике и химии. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или модуля. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен квалификационный, который проводится в освобожденный от занятий день. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов - 10.		
5. Продолжительность каникул на 1 курсе - 11 недель, на 2 курсе - 11 недель, на 3 курсе - 2 недели в зимний период.		
6. Учебный план предусматривает консультации как групповые, так и индивидуальные, из расчета 100 часов на учебный год, включая время, отведенное на практику.		
7. Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.		
8. В содержание общеобразовательного цикла включены следующие дополнительные учебные предметы "Введение в профессию", который содержит характеристику процесса труда, условия труда, психологические требования профессии к человеку, "История родного края" для духовно-нравственного воспитания студентов, "Эффективное поведение на рынке труда" - предмет, направленный на формирование навыков и способов эффективного поведения на рынке труда. 10. Вариативная часть в объеме 144 часа распределена следующим образом: Увеличен объем времени на изучение профессиональных модулей ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов - 12 часов; ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - 36 часов ПМ.03 Приготовление супов и соусов - 6 часов; ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы - 26 часов; ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 12 часов; ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 6 часов; ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков - 18 часов; ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и		
Зам. директора по УР Н.В. Михеева		
Согласовано		
Председатель МК мастеров производственного обучения		Л.Н. Сагидулина
Председатель МК химических, биохимических и профессиональных дисциплин специальностей 18.02.09 Переработка нефти и газа, 19.02.01 Биохимическое производство, 33.02.01 Фармация		Л.И. Никитина
Председатель МК естественнонаучных и профессиональных дисциплин специальности 20.02.01 Рациональное использование природохозяйственных комплексов		Н.С. Булдина
Председатель МК гуманитарных дисциплин		Е.Л. Соколова
Председатель МК психолого-педагогического и медико-социального сопровождения обучающихся		О.С. Сорокина

Код	Наименование ЦК
-----	-----------------