

Утверждаю

директор колледжа  
Ахмерова Динара Фирзановна



Педагогическим советом  
Протокол №

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Анжеро-Судженский политехнический колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

## Виды деятельности

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента







№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	ЭкзМод	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6]	
				[6]	

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.08	Астрономия
ОУД.11	Химия
ОУД.12	Биология
УД.13	Физика
УД.15	Введение в профессию
УД.16	Основы индивидуального проектирования
УД.19	Экология пищевых продуктов
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.05	История
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Астрономия
ОУД.11	Химия
ОУД.12	Биология
УД.13	Физика
УД.16	Основы индивидуального проектирования
УД.18	Личная гигиена на предприятиях общественного питания

УД.19	Экология пищевых продуктов
УД.20	Санитарный минимум
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.08	Астрономия
ОУД.11	Химия
ОУД.12	Биология
УД.13	Физика
УД.15	Введение в профессию
УД.16	Основы индивидуального проектирования
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
УД.18	Личная гигиена на предприятиях общественного питания
УД.19	Экология пищевых продуктов
УД.20	Санитарный минимум
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.09	Физическая культура

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Астрономия
УД.13	Физика
УД.15	Введение в профессию
УД.16	Основы индивидуального проектирования
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
УД.18	Личная гигиена на предприятиях общественного питания
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.05	История



	УД.14	Обществознание
	УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОУД.05	История
	УД.14	Обществознание
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУД.12	Биология
	УД.13	Физика
	УД.18	Личная гигиена на предприятиях общественного питания
	УД.19	Экология пищевых продуктов
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	ОУД.06	Физическая культура
	ОП.09	Физическая культура
ОК 09.		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОК 10.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОК 11.		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОУД.01	Русский язык
	УД.14	Обществознание
	УД.15	Введение в профессию
	УД.16	Основы индивидуального проектирования
	УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ПК 1.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента







<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	
ОУД.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОУД.02	Литература	ОК 02.	ОК 05.	ОК 06.									
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 02.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.								
ОДБ.04	Математика												
ОУД.05	История	ОК 02.	ОК 05.	ОК 06.									
ОУД.06	Физическая культура	ОК 04.	ОК 08.										
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.									
ОУД.08	Астрономия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 07.</b>								
ОУД.09	Родной язык												
ОДП.10	Информатика												
ОУД.11	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.									
ОУД.12	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.								
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 11.</b>				
УД.13	Физика	ОК 02.	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.							
УД.14	Обществознание	ОК 05.	ОК 06.	ОК 11.									
УД.15	Введение в профессию	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 11.								
УД.16	Основы индивидуального проектирования	ОК 11.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.							
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 11.								
УД.18	Личная гигиена на предприятиях общественного питания	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.								
УД.19	Экология пищевых продуктов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.								
УД.20	Санитарный минимум	ОК 02.	ОК 03.										
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 11.								
ОП.05	Основы калькуляции и учет	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.									
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.								
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 03.	ОК 09.	ОК 10.									
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 02.	ОК 07.										
ОП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 08.								
		<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>

ПЦ	Профессиональный цикл	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.				
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.8.</b>			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.8.					
<i>УП.01.01</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.8.			
<i>ПП.01.01</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.8.			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 2.1.								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.			
<i>УП.02.01</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	
<i>ПП.02.01</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 3.1.								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.				
<i>УП.03.01</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.		
<i>ПП.03.01</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.		



	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Русского языка
	2	Литературы
	3	Иностранного языка
	4	Истории
	5	Обществознания
	6	Географии
	7	ОБЖ
	8	Математики
	9	Информатики
	10	Микробиологии, санитарии и гигиены
	11	Товароведения продовольственных товаров
	12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		Лаборатории:
	1	Технического оснащения и организации рабочего места
		Мастерские:
	1	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	2	Учебный кондитерский цех
	3	Спортивный зал.
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет



<b>Пояснения</b>		
Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного профессионального образовательного учреждения "Анжеро-Судженский политехнический колледж" (ГПОУ АСПК) разработан на основе:		
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016г. Зарегистрирован в Минюсте России от 22 декабря 2016г. №44898.		
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29 июня 2017 г.		
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 №464 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".		
- Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);		
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);		
- Методических рекомендаций по реализации Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.		
Учебный план предусматривает обучение студентов, имеющих основное общее образование. Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 3 года 10 месяцев		
Продолжительность учебной недели - шестидневная, продолжительность занятия - 45 минут. Образовательная нагрузка студента не превышает 36 часов в неделю.		
Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств и позволяет оценить результаты обучения обучающихся по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 4 недели за весь срок 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 программы профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится демонстрационный экзамен, 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.		
Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных образовательной программы СПО формируются в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направленные деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.		
Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29 июня 2017 г.		
В содержание общеобразовательного цикла включены следующие дополнительные дисциплины, предлагаемые ПОО (в том числе из обязательных предметных областей ФГОС СОО): "Физика" из предметной области естественные науки, "Основы индивидуального проектирования" - дисциплина, раскрывающая основы индивидуального проектирования. "Введение в профессию"- дисциплина, которая содержит характеристику процесса труда, условия труда, психологические требования профессии к человеку. "Эффективное поведение на рынке труда" - дисциплина, направленная на формирование навыков и способов эффективного поведения на рынке труда; «Обществознание» - дисциплина, направленная на формирование у обучающихся умения и навыков применения правовых норм в процессе практической деятельности, которая является основой для воспитания гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации. «Личная гигиена на предприятиях общественного питания» - дисциплина, необходимая для получения знаний по личной гигиене тела, рабочей одежды и обуви.		
Вариативная часть распределена следующим образом: Увеличен объем времени на изучение основ медицинской службы предмета «Безопасность жизнедеятельности» - 16 часов; По согласованию с работодателем, увеличен объем времени на изучение профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента-36 часов: УП 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 36 часов. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 94 часа: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 22 часа; УП 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 36 часов; ПП 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 36 часов. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 36 часов.		
Учебный план предусматривает консультации как групповые, так и индивидуальные, из расчета не более 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год, включая время, отведенное на практику.		
Формы и порядок проведения Государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, реализующей программу СПО. Обязательным условием по ТОП-50 является проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА.		
Зам. директора по УР Н.В. Михеева		
<b>Согласовано</b>		
Председатель МК 23.01.03, 23.01.17, 15.01.05, 19.01.17/43.01.09		Н.С. Арышева
Председатель МК общеобразовательных дисциплин		Ю.И. Бурлаченко