

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, с
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
сельскохозяйственный техникум" Министерства образования и молодежной
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образо

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего с

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Утверждаю

Директор Вурнарского сельскохозяйственного
техникума Минобразования Чувашии

Львова О. В.

04.09.2017

лужащих

Чувашской Республики "Вурнарский
институт политики Чувашской Республики

вания

10м год начала подготовки по УИ 2017

общего образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апр					
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	
	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	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																																	
II																																	
III						У	У	У	П	П	П																						
IV						У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П																	

Обозначения:

Обучение по циклам

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

У Учебная практика

П Производственная практика

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Учебная практика (Производственное обучение)	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40 2/3	17	23 2/3	1/3		1/3		
II	35 1/3	16 1/2	18 5/6	2 2/3	1/2	2 1/6	3	
III	20	10 2/3	9 1/3	1	1/3	2/3	8	3
IV	13	5 2/3	7 1/3	1	1/3	2/3	11	7
Всего	109	2059	2900	5			22	

апрель		Май				Июнь				Июль			Август										
13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл		6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*



Государственная итоговая аттестация



Неделя отсутствует

ка ное	Практики			ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Производственная практика			Прове- дение				
2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
					11	52		
3					11	52		
5	12	3	9		11	52		
4	14	4	10	2	2	43		
	26			2	35	199		

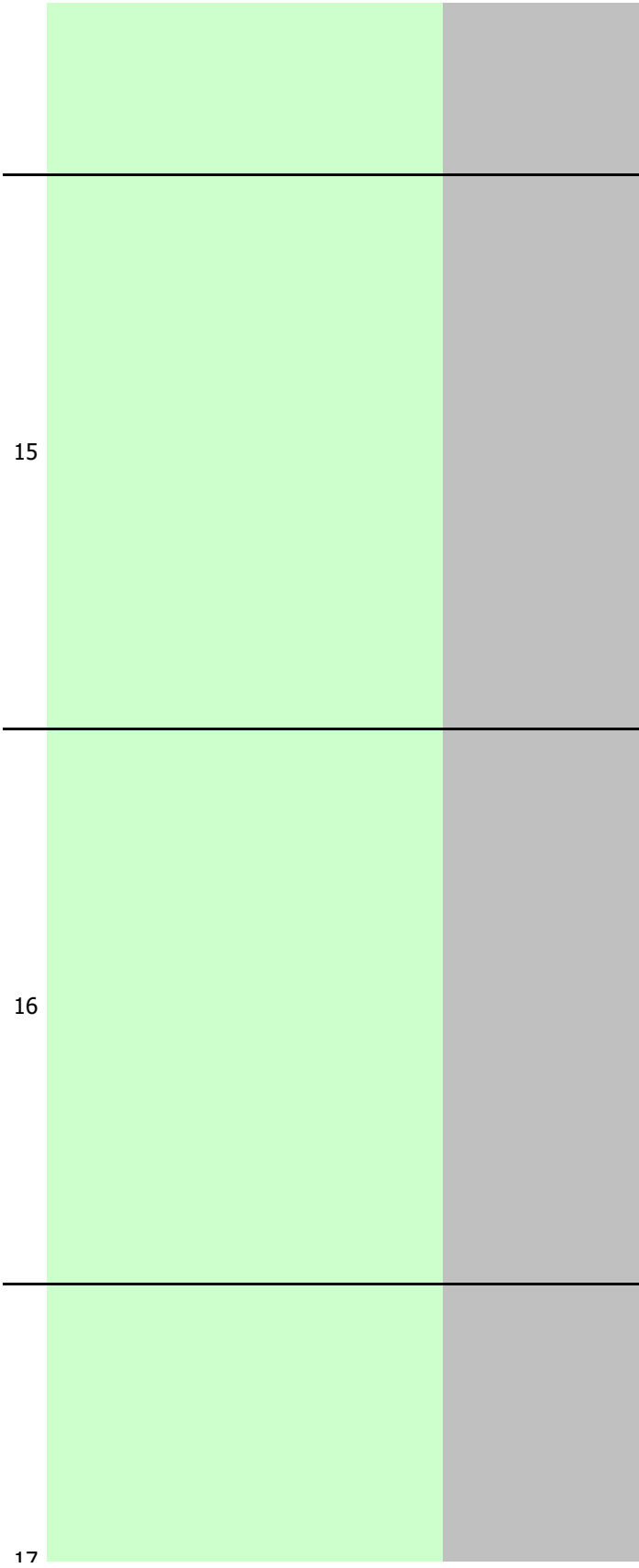
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]
				[5]
				[5]
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[5]
				[6]

3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет		
4				
5				

6				
7				
8				

9				
10				
11				

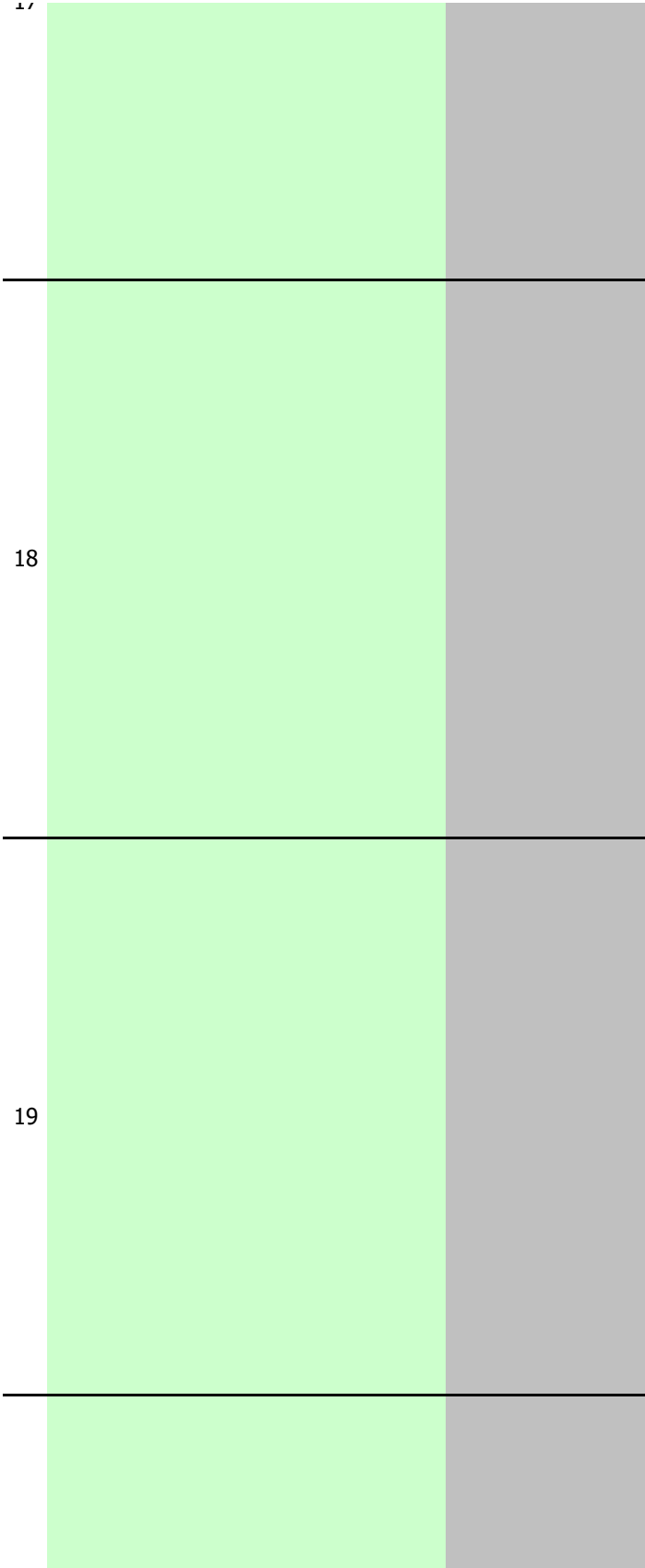
12				
13				
14				



17

18

19





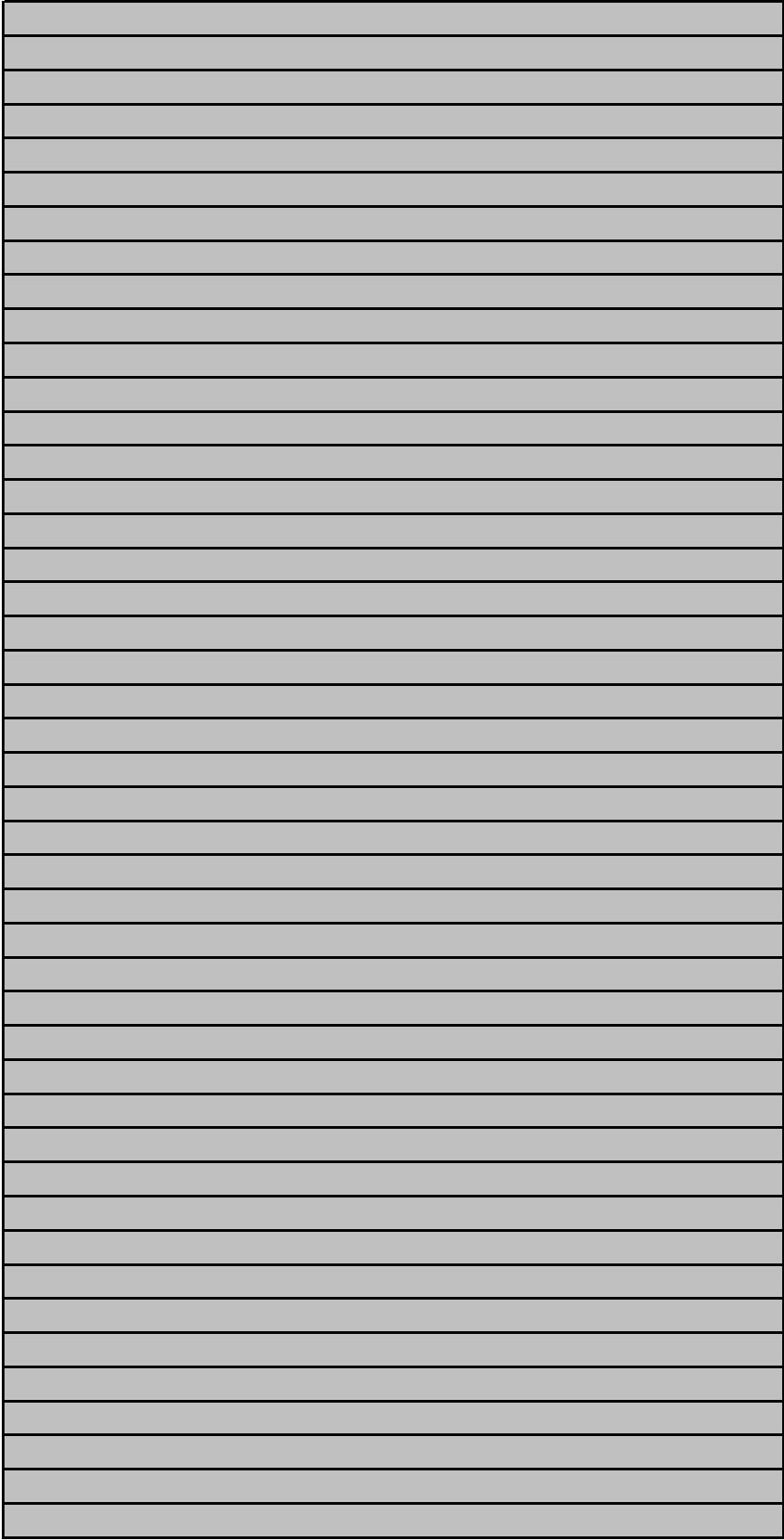
[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок



This image shows a vertical rectangular area containing a series of approximately 40 horizontal lines, creating a grid of empty rows. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box, suggesting a template for a list, a table, or a document with multiple lines of text.







Индекс
ОК.01
ОК.02
ОК.03
ОК.04
ОК.06
ОК.07
ОК.08
ОК.09
ОК.10
ОК.11
ОК. 05
ПК. 1.1
ПК.1.2
ПК.1.3
ПК.1.4
Пк.2.6
ПК.2.7
ПК.2.8
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.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
ПК.6.1
ПК.6.2
ПК.6.3

Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

ОДБ	Базовые дисциплины				
ОДБ.01	Физическая культура				
ОДБ.02	Русский язык				
ОДБ.03	Литература				
ОДБ.04	Иностранный язык				
ОДБ.05	История				
ОДБ.06	Физика				
ОДБ.07	Астрономия				
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОДБ.09	Родная литература				
ОДП	Профильные дисциплины				
ОДП.01	Информатика				
ОДП.02	Химия				
ОДП.03	Математика				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл				
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены				
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров				
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места				
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности				
ОП.5	Основы калькуляции и учета				
ОП.6	Охрана труда				
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности				
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности				
ОП.9	Физическая культура				
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности				
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане				
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности				
ПЦ	Профессиональный цикл				
ПМ.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного				
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				
УП.1.01	Учебная практика				
ПП.1.01	Производственная практика				
ПМ.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				

МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
УП.2.01	Учебная практика				
ПП.2.01	Производственная практика				
ПМ.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
УП.3.01	Учебная практика				
ПП.3.01	Производственная практика				
ПМ.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
УП.4.01	Учебная практика				
ПП.4.01	Производственная практика				
ПМ.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
УП.5.01	Учебная практика				
ПП.5.01	Производственная практика				
ПМ.6	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни				
МДК.6.1	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента				
УП.6.01	Учебная практика				
ПП.6.01	Производственная практика				
	Государственная итоговая аттестация				

	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>				
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>				

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

	№

Наименование

	Пояснения	
	Согласовано	

	Код
	1
	2
	3

Наименование ЦК
цикловая комиссия профессий и специальностей технического профиля
цикловая комиссия профессий и специальностей социально-экономического профиля
цикловая комиссия общеобразовательных предметов