

Министерство просвещения Российской Федерации

*Утверждаю*  
и.о. директора ГБПОУ ПО ВМТК  
С.А. Барбук

30.03.2023

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области "Великолукский механико-технологический колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

основного общего образования

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС*

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

3г 10м

год начала подготовки по УГ

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь			Декабрь					Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																				
	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	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							
	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							
I																		К	К																																								
II										У	У	У		У	У	У		К	К													П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П				
III											У	У	У	У		А	К	К														У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	
IV						У	У	У	У	П	П	П	П		А	К	К												У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

**Обозначения:**

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"	<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика	<input type="checkbox"/>	Кк
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация		

Реализация ст.59 п.17 ФЗ от 29.12.2012 N 273 (до 30.06)

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем		2 сем		Всего	1 сем		2 сем					
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.		нед.	нед.	нед.	нед.		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	40	1440	17	612	23	828	1		1								11	52	25	1
II	22	792	10	360	12	432	1		1	7	7		11				11	52		
III	25	900	12	432	13	468	2	1	1	8	4	4	6				11	52		
IV	19	684	8	288	11	396	2	1	1	7	4	3	11	4	7	2	2	43		
<b>Всего</b>	<b>106</b>	<b>3816</b>	<b>47</b>	<b>1692</b>	<b>59</b>	<b>2124</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>22</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	199		

№ п/п	Наименование курса, дисциплины, дисциплинарных модулей, ПКР, предмета	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.		Распределение по курсам и семестрам																																																Рассчитанные учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
		Экспертная		Дифференциальная		Курсовые проекты		Иные		Семестр 1	Курс 1				Семестр 2	Курс 2				Семестр 3	Курс 3				Семестр 4	Курс 4				Семестр 5	Курс 5				Семестр 6	Курс 6				Семестр 7	Курс 7				Семестр 8	Средне-ежегодная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
		Экспертная	Дифференциальная	Курсовые проекты	Иные	Общая нагрузка	в том числе:				Общая нагрузка	в том числе:				Общая нагрузка	в том числе:				Общая нагрузка	в том числе:				Общая нагрузка	в том числе:				Общая нагрузка	в том числе:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
							Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Самостоятельная работа		Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Самостоятельная работа		Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Самостоятельная работа		Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Самостоятельная работа		Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Самостоятельная работа		Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Самостоятельная работа																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
1	Итого часов (в том числе в период обучения по плану)	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	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000



Индекс
ОК 01.

ОДБ.01
ОДБ.02
ОДБ.03
ОДБ.04
ОДБ.05
ОДБ.06
ОДБ.07
ОДБ.08
ОДБ.09
ОДБ.10
ОДБ.11
ОДБ.13
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15

ОК 02.
--------

ОДБ.01
ОДБ.02
ОДБ.03
ОДБ.04
ОДБ.05
ОДБ.06
ОДБ.07
ОДБ.08
ОДБ.09
ОДБ.10
ОДБ.11
ОДБ.13
ОП.01
ОП.02

ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15

ОК 03.

ОДБ.01
ОДБ.02
ОДБ.03
ОДБ.04
ОДБ.05
ОДБ.06
ОДБ.07
ОДБ.08
ОДБ.09
ОДБ.10
ОДБ.11
ОДБ.13
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15

ОК 04.

ОДБ.01
ОДБ.02
ОДБ.03

ОДБ.04
ОДБ.05
ОДБ.06
ОДБ.07
ОДБ.08
ОДБ.09
ОДБ.10
ОДБ.11
ОДБ.12
ОДБ.13
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15

ОК 05.

ОДБ.01
ОДБ.02
ОДБ.03
ОДБ.04
ОДБ.05
ОДБ.06
ОДБ.07
ОДБ.08
ОДБ.09
ОДБ.10
ОДБ.11
ОДБ.12
ОДБ.13
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05

ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15

OK 06.

ОДБ.01
ОДБ.02
ОДБ.03
ОДБ.04
ОДБ.05
ОДБ.06
ОДБ.07
ОДБ.08
ОДБ.09
ОДБ.10
ОДБ.11
ОДБ.12
ОДБ.13
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15

OK 07.

ОП.08
ОП.11
ОП.12



ОП.13

ОП.14

ОП.15

ОК 08.

ОДБ.12

ОДБ.13

ОП.08

ОП.09

ОП.14

ФК.00

ОК 09.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

ОП.15

ОК 10.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

ОП.15

ОК 11.

ОП.05

ОП.11

ОП.12

ПК 1.1.

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 1.2.

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 1.3.

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 1.4.

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 2.1.

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 2.2.

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 2.3.

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 2.4.

МДК.02.01
-----------

МДК.02.02
-----------

УП.02.01
----------

ПП.02.01
----------

ПК 2.5.
---------

МДК.02.01
-----------

МДК.02.02
-----------

УП.02.01
----------

ПП.02.01
----------

ПК 2.6.
---------

МДК.02.01
-----------

МДК.02.02
-----------

УП.02.01
----------

ПП.02.01
----------

ПК 2.7.
---------

МДК.02.01
-----------

МДК.02.02
-----------

УП.02.01
----------

ПП.02.01
----------

ПК 2.8.
---------

МДК.02.01
-----------

МДК.02.02
-----------

УП.02.01
----------

ПП.02.01
----------

ПК 3.1.
---------

МДК.03.01
-----------

МДК.03.02
-----------

УП.03.01
----------

ПП.03.01
----------

ПК 3.2.
---------

МДК.03.01
-----------

МДК.03.02
-----------

УП.03.01
----------

ПП.03.01
----------

ПК 3.3.
---------

МДК.03.01
-----------

МДК.03.02
-----------

УП.03.01
----------

ПП.03.01
----------

ПК 3.4.

- МДК.03.01
- МДК.03.02
- УП.03.01
- ПП.03.01

ПК 3.5.

- МДК.03.01
- МДК.03.02
- УП.03.01
- ПП.03.01

ПК 3.6.

- МДК.03.01
- МДК.03.02
- УП.03.01
- ПП.03.01

ПК 4.1.

- МДК.04.01
- МДК.04.02
- УП.04.01
- ПП.04.01

ПК 4.2.

- МДК.04.01
- МДК.04.02
- УП.04.01
- ПП.04.01

ПК 4.3.

- МДК.04.01
- МДК.04.02
- УП.04.01
- ПП.04.01

ПК 4.4.

- МДК.04.01
- МДК.04.02
- УП.04.01
- ПП.04.01

ПК 4.5.

- МДК.04.01
- МДК.04.02

УП.04.01

ПП.04.01

ПК 5.1.

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.2.

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.3.

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.4.

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.5.

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Русский язык
Литература
Иностранный язык
Математика
Информатика
История
География
Обществознание
Физика
Химия
Биология
Основы безопасности жизнедеятельности
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Специальные рисунок и лепка
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни
Психология и этика профессиональной деятельности
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Русский язык
Литература
Иностранный язык
Математика
Информатика
История
География
Обществознание
Физика
Химия
Биология
Основы безопасности жизнедеятельности
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Специальные рисунок и лепка
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни
Психология и этика профессиональной деятельности
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Русский язык
Литература
Иностранный язык
Математика
Информатика
История
География
Обществознание
Физика
Химия
Биология
Основы безопасности жизнедеятельности
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Специальные рисунок и лепка
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни
Психология и этика профессиональной деятельности
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Русский язык
Литература
Иностранный язык

Математика
Информатика
История
География
Обществознание
Физика
Химия
Биология
Физкультура
Основы безопасности жизнедеятельности
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Специальные рисунок и лепка
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни
Психология и этика профессиональной деятельности
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Русский язык
Литература
Иностранный язык
Математика
Информатика
История
География
Обществознание
Физика
Химия
Биология
Физкультура
Основы безопасности жизнедеятельности
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета



Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Специальные рисунок и лепка
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни
Психология и этика профессиональной деятельности
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Русский язык
Литература
Иностранный язык
Математика
Информатика
История
География
Обществознание
Физика
Химия
Биология
Физкультура
Основы безопасности жизнедеятельности
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Специальные рисунок и лепка
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни
Психология и этика профессиональной деятельности
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Безопасность жизнедеятельности
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальные рисунок и лепка
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни
Психология и этика профессиональной деятельности
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Физкультура
Основы безопасности жизнедеятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Специальные рисунок и лепка
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни
Психология и этика профессиональной деятельности
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Специальные рисунок и лепка
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни
Психология и этика профессиональной деятельности
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Основы калькуляции и учета

Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика
Производственная практика
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика

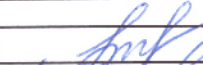
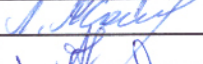
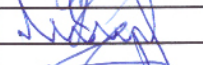





МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</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>	<b>ПК 2.8.</b>				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</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	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						
ПП.03.01	Производственная практика	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>							
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>							
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.							





	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Технологии кулинарного производства
	2	Технологии кондитерского производства
	3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		Лаборатории:
	1	Микробиологии, санитарии и гигиены
	2	Товароведения продовольственных товаров
	3	Технического оснащения и организации рабочего места
	4	Учебный кулинарный цех
	5	Учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	Стрелковый тир
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	2	Актный зал

<b>Пояснения</b>		
1. Учебный план ГПОУ ПО "Великолукского механико-технологического колледжа" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер(Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016 N 44898)		
2. Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком и расписаниями занятий. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность академического часа – 45 минут, учебные занятия проводятся уроками. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю. Общая продолжительность каникул в учебном году на первом курсе составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период, на втором курсе - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период, на третьем курсе - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период, на четвертом курсе 2 недели в зимний период. Общая продолжительность каникул за весь период обучения составляет 35 недель.		
3. Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 69,99% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30,01%) 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. Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 713 часов направлен на усиление и расширение общеобразовательных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, и распределен следующим образом: - на общепрофессиональный цикл – 403 часа; - профессиональные модули – 310 часов.		
4. Текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на их изучение, с использованием фондов оценочных средств. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Общее количество недель, отведенных на промежуточную аттестацию, составляет 6. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины (модуля). Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, количество дифференцированных зачетов – 10 (без учета дисциплины "Физическая культура"). Недели промежуточной аттестации могут быть рассредоточены и чередоваться с теоретическим обучением.		
<b>Согласовано</b>		
Заместитель директора по УМПР		Малышева А.Б.
Заместитель директора по УИР		Малышева Л.О.
Методист		Григорьева Т.А.
Председатель ЦМК		Лебедева Е.П.
Председатель ЦМК		Королева Е.А.
Председатель ЦМК		Творогова Л.Д.