

СОГЛАСОВАНО:



Утверждаю

Директор

МБОУ «Уваровщинская сош»

Хохлова Екатерина Николаевна



201 9 г.

Утверждаю

Директор ТОГАПОУ

«Аграрно-промышленный колледж»
Михайлюк Игорь Николаевич



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"

по профессии среднего профессионального образования
наименование образовательного учреждения (организации)

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
код наименование профессии

на базе основного общего образования (с получением среднего общего образования)

квалификация: ПОВАР, КОНДИТЕР

форма обучения Очная

нормативный срок освоения ППКРС 3 года 10 мес. год начала подготовки по 2017

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС № 1569 от 09.12.2016г.

ОП.14	8/кр	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	36	2	34	12	0	70	389	244	633	151	393	312	28	6
ПМ.00			2880	76	2804	2230	0	70	389	244	633	151	393	312	28	6
ПМ.01	8/Э	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	540	12	528	408	0	70	278	0	0	0	0	0	0	180
МДК.01.01	1/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	2	34	14		34								
МДК.01.02	2/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	180	10	170	70			170							
УП.01.	2/дз	Учебная практика	72		72	72		36	36							
ПП.01.	8/дз	Производственная практика	252		252	252		0	72							180
ПМ.02	8/э	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	738	14	724	546	0	0	111	134	299	0	0	0	0	180
МДК.02.01	2/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	2	34	14			34							
МДК.02.02	2/кр, 4/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	270	12	258	100			77	98	83					

ПМ.05	8/Э	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	456	12	444	454	0	0	0	110	334	0	0	0
МДК 05.01	3/ДЗ	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	2	34	14				34				
МДК 05.02	4/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	10	194	80				76	118			
УП.05.	4/ДЗ	Учебная практика	144		144	144					144			
ПП.05.	4/ДЗ, 8/ДЗ	Производственная практика	72		72	216					72			
УП.00.		Учебная практика	504	0	504	504	36	36	36	36	252	0	72	72
ПП.00.		Производственная практика	1080	0	1080	1188	0	72	72	0	180	0	144	72
ПА.00		Промежуточная аттестация	216	0	216									
ГИА.00		Государственная итоговая аттестация	72	0	72									
		ВСЕГО:	5724	102	5622	3365	0	604	776	566	782	596	774	552
		Консультации по 4 час. на обучающегося в год												
		Государственная итоговая аттестация												
		1.1. Выпускная квалификационная работа												
		Выполнение и защита ВКР с												
		- всего - 2 недели:												
		по												
		Дисциплин и МДК												
		Самостоятельное обучение												
		Учебной практики												
		Производственной практики												
		Экзаменов												
		Диф. зачетов												
		Зачетов												

Консультации по 4 час. на обучающегося в год
Государственная итоговая аттестация
1.1. Выпускная квалификационная работа

Выполнение и защита ВКР с по
- всего - 2 недели:

3. Перечень специальных помещений по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	Товароведения продовольственных товаров;
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
6	Иностранного языка;
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Технического оснащения и организации рабочего места
	ЛАБОРАТОРИИ:
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	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
4	Тренажерный зал
	ЗАЛЫ:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал