

Утверждаю  
директор колледжа

В.М. Белянин

08.05.2018



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Омский авиационный колледж имени Н.Е. Жуковского"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

430109 Повар, кондитер  
*код наименование профессии*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация: Повар, кондитер

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ППССЗ 3г 10м год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования естественно научный  
*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, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Технология приготовления и оформления блюд с учетом стандарта компетенций WorldSkillsInternational «Поварское дело»





№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	БД.05 История
				[3]	БД.07 Обществознание (включая экономику и право)
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	
				[3]	БД.09 Экология
3	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика
5	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Учебная практика
				[8]	ПП.05.01 Производственная практика
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.04.01 Учебная практика
				[7]	ПП.04.01 Производственная практика
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных и кондитерских изделий
				[8]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных и кондитерских изделий
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
				[4]	ОП.05 Основы калькуляции и учета
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

№	Наименование
	Кабинеты:
1	технология кулинарного производства
2	технология 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
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал