

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области

"Кольский транспортный колледж" (ГАПОУ МО "КТК")

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

16472

Пекарь

код

наименование профессии

лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Пекарь

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОДБ.01	Беседы по истории
ОДБ.03	Этика и культура общения
ОДБ.04	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.05	Социальная адаптация
ОДБ.06	Основы экологии
ОДБ.10	Физическая культура
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОДБ.01	Беседы по истории
ОДБ.03	Этика и культура общения
ОДБ.04	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.05	Социальная адаптация
ОДБ.06	Основы экологии
ОДБ.10	Физическая культура
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОДБ.01	Беседы по истории
ОДБ.03	Этика и культура общения
ОДБ.04	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.05	Социальная адаптация
ОДБ.06	Основы экологии
ОДБ.10	Физическая культура
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОДБ.01	Беседы по истории
ОДБ.03	Этика и культура общения
ОДБ.04	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.05	Социальная адаптация
ОДБ.06	Основы экологии
ОДБ.10	Физическая культура
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОДБ.01	Беседы по истории
ОДБ.03	Этика и культура общения
ОДБ.04	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.05	Социальная адаптация
ОДБ.06	Основы экологии
ОДБ.10	Физическая культура
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария

ОП.05	Калькуляция и учет
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОДБ.01	Беседы по истории
ОДБ.03	Этика и культура общения
ОДБ.04	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.05	Социальная адаптация
ОДБ.06	Основы экологии
ОДБ.10	Физическая культура
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.01.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
ПМ.01.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика (Производственное обучение)
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.01.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
ПМ.01.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика (Производственное обучение)
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.01.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
ПМ.01.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

	УП.01.01	Учебная практика (Производственное обучение)
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.4		Обслуживать оборудование для приготовления теста.
	ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.01	Охрана труда
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Кулинария
	ОП.05	Калькуляция и учет
	ПМ.01.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
	ПМ.01.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
	УП.01.01	Учебная практика (Производственное обучение)
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 3.1		Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
	ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.01	Охрана труда
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Кулинария
	ОП.05	Калькуляция и учет
	ПМ.02.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
	ПМ.02.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.2		Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
	ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.01	Охрана труда
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Кулинария
	ОП.05	Калькуляция и учет
	ПМ.02.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
	ПМ.02.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.3		Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
	ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.01	Охрана труда
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Кулинария
	ОП.05	Калькуляция и учет
	ПМ.02.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
	ПМ.02.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.4		Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
	ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.01	Охрана труда
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Кулинария
	ОП.05	Калькуляция и учет
	ПМ.02.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
	ПМ.02.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.5		Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
	ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.01	Охрана труда
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Кулинария
	ОП.05	Калькуляция и учет
	ПМ.02.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок

ПМ.02.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.02.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
ПМ.02.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.02.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
ПМ.02.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.03.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
ПМ.03.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.03.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
ПМ.03.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.03.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
ПМ.03.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет

ПМ.03.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
ПМ.03.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.03.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
ПМ.03.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.03.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
ПМ.03.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.04.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.04.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.01	Охрана труда
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Кулинария
ОП.05	Калькуляция и учет
ПМ.04.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.04.01	Производственная практика

ОДБ	Базовые дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОДБ.01	Беседы по истории	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						ограниченны ми возможности
ОДБ.03	Этика и культура общения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОДБ.04	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОДБ.05	Социальная адаптация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОДБ.06	Основы экологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОДБ.10	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОДП	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3							
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3							
ОП.01	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3							
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3							
ОП.04	Кулинария	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3							
ОП.05	Калькуляция и учет	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3							
ПЦ	Профессиональный цикл	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
ПМ.01	Приготовление теста	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4								
ПМ.01.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4								
ПМ.01.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4								
УП.01.01	Учебная практика (Производственное обучение)	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4								
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4								
ПМ.02	Разделка теста	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7					
ПМ.02.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7					

