

Утверждаю

Директор

Шибяев Леонид Анатольевич

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.04

Повар судовой

код

наименование профессии

среднего общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКС

квалификация:

Повар судовой - камбузник

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКС

10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 726

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Семестр проведения комплексного вида контроля	Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	1	1	МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов МДК.01.02 Основы калькуляции и учета МДК.01.01 Производственная практика УП.01.01 Учебная практика
1	Диф. зач	1	1	ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания
2	Зач	1	1	ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии
2	Комплексный зачет	1	1	МДК.02.01 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений МДК.02.01 Производственная практика УП.02.01 Учебная практика
3	Диф. зач	2	2	МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд МДК.03.01 Производственная практика УП.03.01 Учебная практика ОП.08 Основы технологии приготовления кондитерских изделий
4	Диф. зач	2	2	МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд МДК.03.01 Производственная практика УП.03.01 Учебная практика ОП.08 Основы технологии приготовления кондитерских изделий

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК
5	Диф. зач Комплексный диф. зачет	2	[1] МДК.04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий [2] ПП.04.01 Производственная практика [2] УП.04.01 Учебная практика
6	Диф. зач Комплексный диф. зачет	2	[2] МДК.05.01 Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде [2] ПП.05.01 Производственная практика [2] УП.05.01 Учебная практика
7	Зач Комплексный зачет	1	[1] ОП.04 Основы культуры профессионального общения [1] ОП.05 Организация службы на судне

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации для выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехдневное)
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 1.5	Вести учет движения продуктов
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
ПК 5.1	Вести борьбу за живучесть судна
ПК 5.2	Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств
ПК 6.1	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции														
ОДБ	Базовые дисциплины															
ОДП	Профильные дисциплины															
ПОО	Предлагаемые ОО															
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 3.8	ПК 3.9	
		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 3.10	ПК 3.11	ПК 3.12	ПК 3.13
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5			
		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 3.8			
		ПК 3.9	ПК 3.10	ПК 4.1												
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5			
		ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 3.8	ПК 3.9	ПК 3.10	ПК 4.1			
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5			
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	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 3.8			
		ПК 3.9	ПК 3.10	ПК 4.1												
ОП.04	Основы культуры профессионального общения	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 3.8	ПК 3.9			
		ПК 3.10														
ОП.05	Организация службы на судне	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.5	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 3.8	ПК 3.9	ПК 3.10			
		ПК 4.1	ПК 5.1	ПК 5.2												
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5			
		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 3.8			
		ПК 3.9	ПК 3.10	ПК 4.1	ПК 5.1	ПК 5.2										
ОП.07	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.2	ПК 1.5	ДПК 6.1						
ОП.08	Основы технологии приготовления кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 3.10	ПК 4.1						
ПМ	Профессиональные модули															
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5			
МДК.01.01	Основы товароведения пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5			
МДК.01.02	Основы калькуляции и учета	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5			
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5			
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5			
ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и производственных помещений	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4				
МДК.02.01	Оборудование и инвентарь камбуза и производственных помещений	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4				
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4				
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4				
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5			
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5			
		ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 3.8	ПК 3.9	ПК 3.10										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции														
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5			
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 3.8	ПК 3.9	ПК 3.10			ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5			
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5			
		ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 3.8	ПК 3.9	ПК 3.10										
ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1							
		МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1					
		УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1					
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2						
МДК.05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2						
		УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2				
		ПМ.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ПК 5.2				
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7											

Практики

Титул	График	План	Комплексы	Компетенции	СпецПрактики	СпецРаб	Кабинеты	Пояснения	ЦК	Руководство, час.	Форма аттестации	Норма на контроль, час.	ЦК
Индекс	Файл	Наименование практики				Сем.	Неделя	Часов	Подгруп	на студ.	на подгр.	на студ.	на подгр.
УП		Учебная практика											
УП.01.01		Учебная практика (ПМ.01)				1	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
УП.02.01		Учебная практика (ПМ.02)				2	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
УП.03.01		Учебная практика (ПМ.03)				2	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
УП.04.01		Учебная практика (ПМ.04)				2	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
УП.05.01		Учебная практика (ПМ.05)				2	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
ПП		Производственная практика											
ПП.01.01		Производственная практика (ПМ.01)				1	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
ПП.02.01		Производственная практика (ПМ.02)				2	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
ПП.03.01		Производственная практика (ПМ.03)				2	3	108		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
ПП.04.01		Производственная практика (ПМ.04)				2	3	108		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
ПП.05.01		Производственная практика (ПМ.05)				2	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.