

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Повар - Кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569



















**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4		▼	☒
				[4] МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒
				[4] ПП.1.01 Производственная практика	▼	☒
				[4] УП.1.01 Учебная практика	▼	☒
				[4] МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] ПП.5.01 Производственная практика	▼	☒
				[8] УП.5.01 Учебная практика	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
				5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет
[7] МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5			
				[5] УП.2.01 Учебная практика	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒

**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] ПП.5.01 Производственная практика	▼	☒
				[8] УП.5.01 Учебная практика	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
				8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет
[7] МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6			
				[6] УП.3.01 Учебная практика	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

**СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Содержание
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.



**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 5.5	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	
		ПК 5.5	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	
		ОК 01	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	
ОП.5	Основы калькуляции и учета	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
		ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	
ОП.6	Охрана труда	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	
ОП.7	Иностраный язык в профессиональной деятельности	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
		ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10				
		ОП.9	Физическая культура / адаптивная физическая культура	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 07	ОК 08				
ОП.10	Приготовление блюд и разработка меню с учетом индивидуальных особенностей организацией общественного питания РС(Я)													
ПМ	<b>Профессиональные модули</b>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
		ПК 5.4	ПК 5.5											
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	
ПМ.1	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента</b>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	
		ПК 1.3	ПК 1.4											
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	
		ПК 1.3	ПК 1.4	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.3	ПК 1.4											
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.3	
		ПК 1.4												
УП.1.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.3	
		ПК 1.4												
ПП.1.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.3	
		ПК 1.4												
ПП.2	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий</b>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1	ПК 2.2	
		ПК 1.4												

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемые компетенции

Индекс	Наименование	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8																			
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3												
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8																			
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3												
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8																			
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3												
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3												
УП.2.01	Учебная практика	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8																			
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3												
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3												
ПП.2.01	Производственная практика	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8																			
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3												
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3												
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2												
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6																				
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2												
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2												
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6																				
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2												
УП.3.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2												
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6																				
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2												
ПП.3.01	Производственная практика	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6																				
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2												
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2												
МДК.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2												
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5																					
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2												
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2												
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5																					
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2												
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2												
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5																					
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2												
УП.4.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2												
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5																					
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2												
ПП.4.01	Производственная практика	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5																					
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2												
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2												
МДК.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2												
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5																					
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2												
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2												
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5																					
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2												
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2												
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5																					
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2												
УП.5.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2												
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5																					
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2												
ПП.5.01	Производственная практика	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5																					
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2												
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2												

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5
УТТ.5.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2
ПЛ.5.01	Производственная практика	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 06</b>	<b>ОК 07</b>	<b>ОК 08</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ОК 11</b>	<b>ПК 1.1</b>
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2
		<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>									
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
	Проведение государственных экзаменов												



Практика 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.	Формы аттестации	Норма на контроль, час.	ЦК
УП	Учебная практика								
УП 1 01	Учебная практика (ПМ 1)	4	3	108	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
УП 2 01	Учебная практика (ПМ 2)	5	4	144	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
УП 3 01	Учебная практика (ПМ 3)	6	4	144	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
УП 4 01	Учебная практика (ПМ 4)	6	2	72	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
УП 5 01	Учебная практика (ПМ 5)	7	4	144	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
УП 5 01	Учебная практика (ПМ 5)	8	3	108	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
ПП	Производственная практика								
ПП 1 01	Производственная практика (ПМ 1)	4	3	108	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
ПП 2 01	Производственная практика (ПМ 2)	5	7	252	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
ПП 3 01	Производственная практика (ПМ 3)	6	4	144	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
ПП 4 01	Производственная практика (ПМ 4)	7	2	72	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.
ПП 5 01	Производственная практика (ПМ 5)	8	8	288	<input type="checkbox"/> на студ	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения ГБОУ РС(Я) «Жатайский техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016г., 43.01.09 «Повар, кондитер», «Порядка осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» утвержденный приказом Минн РФ от 14.06.2013 года №464; примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработанный Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм регистрационный номер – 170331; Дата регистрации в реестре: 31/03/2017; Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям Департамента государственной политики в сфере подготовки кадров и ДПО от 01.03.2017 года №06-174; Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО - письмо от 17.03.2015г., федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012г. Содержание дополнено на основе анализа требований WSR/WSI «Поварское дело»; «Кондитерское дело»;

По учебному плану

- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий –45 мин.;
- текущий контроль знаний проводится в виде контрольных работ, тестовых заданий, опроса, зачетов, дифференцированных зачетов и других форм ;
- По предметам теоретического обучения предусмотрены консультации в объеме 100 часов за весь курс обучения, в расчете 4 часа на одного обучающегося;
- Лабораторные и практические занятия по дисциплинам:  
Учебные дисциплины:
  - ОП.1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
  - ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров
  - ОП.3 Техническое оснащение и организация рабочего места
  - ОП.4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
  - ОП.5 Основы калькуляции и учета
  - ОП.6 Охрана труда
  - ОП.7 Иностранный язык в профессиональной деятельности

- ОП.8 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.9 Физическая культура
- ОП.10 Приготовление блюд и разработка меню с учетом индивидуальных особенностей организаций общественного питания РС(Я)

проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

– Лабораторные и практические занятия по МДК:

- МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
- МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
- МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
- МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
- МДК.3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих сладких блюд, десертов, напитков
- МДК.4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- МДК.4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

– проводятся в подгруппах, наполняемость которых составляет не менее 8 человек.

– При освоении учебных дисциплин общепрофессионального цикла в последнем семестре формой итоговой аттестации является: зачет или дифференцированный зачет

– Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину общепрофессионального цикла, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ПШКС) является экзамен (демонстрационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Итоговый экзамен по модулю должен позволить оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю может проводиться:

- на рабочем месте повара (кондитера) организаций – баз практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах ОО, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее – КИМ). Типовые задания приведены в приложении к УМК. Контрольно-измерительные материалы согласуются с административной организацией – базой практики, в случае, если демонстрационный экзамен проходит на базе практики. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». В зачетной книжке запись будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен».

- Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.
- Формой промежуточной аттестации по МДК профессионального модуля является дифференцированный зачет.
- Учебная практика проводится на базе УЗ и договорных предприятий распределительно чередуясь с теоретическим занятиями в рамках профессиональных модулей.
- Производственная практика проводится после окончания профессионального цикла согласно квалификации на базе договорных предприятий деятельности которых соответствует профилю квалификации.
- Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (дневник – задание, характеристик.);
- Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики;
- Для оценивания результатов текущих и итоговых знаний используется пятибалльная система оценок, для контроля и оценивания системы оценок, формы, для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поставным требованиям соответствующей ОПОП заполняется Карта успешности учащегося или другой документ утвержденный техникумом..
- Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:
  1. Оценка уровня освоения дисциплин;
  2. Оценка компетенций обучающихся

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится

- в виде демонстрационного экзамена.

В случае проведения демонстрационного экзамена по стандартам WSR, КИМы разрабатываются Национальным экспертом Ворлдскиллс России по соответствующей компетенции. Экзамен проводится на площадке, прошедших аккредитацию в Союзе Ворлдскиллс Россия. В состав экзаменационной комиссии входят сертифицированные эксперты Ворлдскиллс или педагогические работники ОО, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельство о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ не допускается оценивание результатов работ выпускников экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена:

- Для подгрупп девушек 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» отводится на освоение основ медицинских знаний.
- Часы консультации распределяются для повышения качества обучения по учебным дисциплинам и МДК по решению ЦМК.

#### **4.1. Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть составляет 612 часов. На основании документа согласования с работодателями сделано распределение объема часов вариативной части на общепрофессиональный цикл – на 200 часов; на профессиональные модули – 412 часов.

#### **4.2. Формы проведения консультаций – групповые.**

#### **4.3. Формы проведения промежуточной аттестации – зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.**

**4.4. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации – формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором техникумом.**

#### **4.2. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО - письмо от 17.03.2015г., федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012г..

- Общеобразовательная подготовка осуществляется по направлению технического профиля.
- Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (2052 час.), распределено следующим образом:

- на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла, на дополнительные по выбору обучающихся. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889);

- Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО.

- Занятия по дисциплине «Английский язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

- Лабораторные и практические занятия по дисциплинам:

Физика

Химия

Физическая культура

ОБЖ

Биология

Экология

География

Информатика проводится в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

- Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы СПО.

- Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

- Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

- Государственная итоговая аттестация обучающихся, освоивших основную образовательную программу, проводится в форме единого государственного экзамена по окончании курса обучения в обязательном порядке по учебным предметам:

- "Русский язык и литература";

- "Математика: алгебра и начала анализа, геометрия";

- Обучающийся может самостоятельно выбрать уровень (базовый или углубленный), в соответствии с которым будет проводиться государственная итоговая аттестация в форме единого государственного экзамена.

- Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- ✓ сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- ✓ способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- ✓ сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способ действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- ✓ способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.
- Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного

#### **4.3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии**

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал