

Утверждаю

Директор  
Шибаяв Л. А.



# 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

2022

профиль получаемого профессионального образования

социально - экономический

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 блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента



























**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной профессиональной образовательной программы**  
**подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих**  
**по профессии среднего профессионального образования**  
**43.01.09 «Повар, кондитер»**  
**на базе основного общего образования**  
**Квалификация: Повар - кондитер**  
**Нормативный срок освоения ОППО: 3 года 10 мес**  
**Профиль получаемого профессионального образования: социально - экономический**

Курс	Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8		Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка					
	Час	нед	Час	нед	Час	нед	Час	нед	Час	нед							
Курс 3	Максим.	Самост.	Обязательная	Максим.	Самост.	Обязательная	Максим.	Самост.	Обязательная	Максим.	Самост.	Обязательная					
	Консульт.	Консульт.	Лекции, уроки в том числе Пр.занятия Лаб. занятия Семинар. занятия Промежут. аттестация Индивид. проект	Консульт.	Консульт.	Лекции, уроки в том числе Пр.занятия Лаб. занятия Семинар. занятия Промежут. аттестация Индивид. проект	Консульт.	Консульт.	Лекции, уроки в том числе Пр.занятия Лаб. занятия Семинар. занятия Промежут. аттестация Индивид. проект	Консульт.	Консульт.	Лекции, уроки в том числе Пр.занятия Лаб. занятия Семинар. занятия Промежут. аттестация Индивид. проект					
94	10	84	56	28	42	34	34	8	118	18	100	18					
32	4	28	14	14	32	14	14	14	32	14	28	14					
Максим.	Самост.	Обязательная	Максим.	Самост.	Обязательная	Максим.	Самост.	Обязательная	Максим.	Самост.	Обязательная	Максим.					
Консульт.	Консульт.	Лекции, уроки в том числе Пр.занятия Лаб. занятия Семинар. занятия Промежут. аттестация Индивид. проект	Консульт.	Консульт.	Лекции, уроки в том числе Пр.занятия Лаб. занятия Семинар. занятия Промежут. аттестация Индивид. проект	Консульт.	Консульт.	Лекции, уроки в том числе Пр.занятия Лаб. занятия Семинар. занятия Промежут. аттестация Индивид. проект	Консульт.	Консульт.	Лекции, уроки в том числе Пр.занятия Лаб. занятия Семинар. занятия Промежут. аттестация Индивид. проект	Консульт.	Консульт.				
144	18	144	18	18	144	18	144	18	144	18	144	18					
252	18	252	18	18	252	18	252	18	252	18	252	18					
18		18		18		18		18		18		18					
460	14	428	73	67	18	332	128	300	128								
38	4	34	21	13	38	34	20	86	20								
116	10	106	52	54	96	20	86	20									
144	18	144	18	18	144	18	144	18	144	18	144	18					
252	18	252	18	18	252	18	252	18	252	18	252	18					
18		18		18		18		18		18		18					
20	2	18	12	6	116	5	111	23	16	134	3	113	19	22	18	270	242
20	2	18	12	6	22	2	20	12	8	44	3	41	19	22	42	38	
22	3	19	11	8	44	3	41	19	22	66	60						
72	9	72	9	9	72	9	72	9	9	72	9	72	9	72	72	72	
18		18		18		18		18		18		18		18		18	











**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	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОДБ.12 Русский язык	▼	☒
				[3]	ОДБ.2 Литература	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.3.01 Производственная практика	▼	☒
				[6]	УП.3.01 Учебная практика	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.5.01 Производственная практика	▼	☒
				[8]	УП.5.01 Учебная практика	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒



**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля]	Наименование дисциплины/МДК			
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	☒
				[7]	МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ПП.2.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	☒
				[5]	УП.2.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.5.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	☒
				[8]	УП.5.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	☒
				[7]	МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	



**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля]	Наименование дисциплины/МДК
					▼ ☒



## 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.



**СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Содержание
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
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.2	Основы производственных технологий товаров	ПК 3.4												
		ПК 5.5												
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	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 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 11	ПК 1.1
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 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 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	
ОП.6	Охрана труда	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										
		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	
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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	
		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.8	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10				
		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						
		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 организаций общественного питания РС(Я)	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10				
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10				
ПМ	Профессиональные модули	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	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	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	
		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	
		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	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	
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 1.2	
		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	
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 1.2	
		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	
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 1.2	
		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	
ПМ.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий	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	



**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции													
		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	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.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		
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	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.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	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.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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		
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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		
МДК.5.3	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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		
МДК.5.4	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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		
МДК.5.5	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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		







Практики

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.	Форма 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.			
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.

43.01.09 Повар, кондитер, 2022г.