Минобрнауки РС(Я)
ГАУ ДПО РСЯ «ИРПО»
«СОГЛАСОВАНО»

Подпись :

«6» 08 2019 г.

Утверждаю
Директор
Морозова А.А.

29.03.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 *код*

Повар, кондитер *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар 3-4 разряда Кондитер 3-4 разряда

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2019

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации поуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к рализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к рализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к рализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к рализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		К	К																																	
II																А	А	К	К																																			
III	У	У	У	У				П	П		П	П	П	П	П	А	К	К	У	У	У												У	У	У	П	П	П	П				А	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV							П	П	А				У	У	У	У	К	К	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	А	А											А	А	А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Прове-дение				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	41	17	24														
II	31 1/2	15	16 1/2	3 1/2	2	1 1/2	3		3	3		3		11	52		
III	18 1/2	5	13 1/2	1 1/2	1	1/2	10	4	6	11	7	4		11	52		
IV	22	10 1/2	11 1/2	1	1/2	1/2	7	4	3	10	2	8	1	2	43		
Всего	**113**	**47 1/2**	**65 1/2**	**6**	**3 1/2**	**2 1/2**	**20**	**8**	**12**	**24**	**9**	**15**	**1**	**35**	199		

Утверждаю
Директор ГБПОУ РС(Я) ЖТ
_____Морозова А.А.
"19" 03 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум" по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования

Квалификация: Повар 3 -4 разряда; кондитер 3-4 разряда

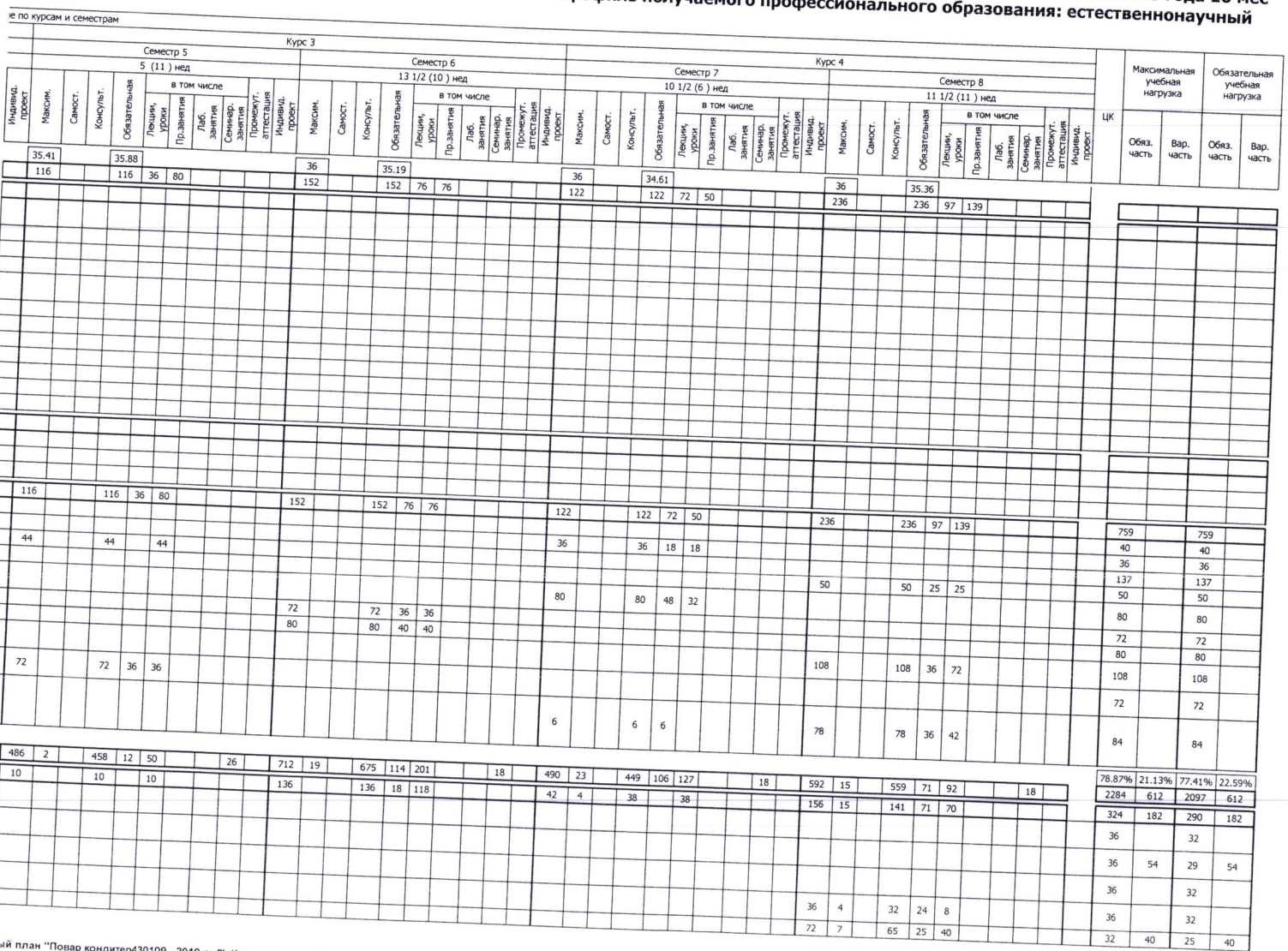
Форма обучения: Очная **Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 мес**

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 1																		Курс 2																		Распределени
																Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4									
																17 нед									24 нед									15 нед									16 1/2 (6) нед									
																				в том числе								в том числе								в том числе								в том числе							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															36			36						36			36						32.82			35.6						34.33			34.49						
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	1	17			28	2868			2844	1695	1149			24		612			612	376	236				864			864	545	319				480			462	308	154			18	286			280	185	95			6
ОДБ	Базовые дисциплины	3		11			15	1697			1679	1138	541			18		408			408	263	145				636			636	422	214				398			386	268	118			12	255			249	185	64			6
ОДБ.1	Физическая культура/ адаптивная физическая культура			1-3				213			213		213					51			51		51				69			69		69				51			51		51				42			42		42			
ОДБ.2	Литература	3					12	183			177	177				6		31			31	31					102			102	102					50			44	44				6								
ОДБ.3	История			3			12	171			171	171						34			34	34					89			89	89					48			48	48												
ОДБ.4	Иностранный язык			3			12	171			171		171					51			51		51				65			65		65				55			55		55											
ОДБ.5	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4					1-3	306			300	300				6		78			78	78					86			86	86					58			58	58					84			78	78				6
ОДБ.7	ОБЖ			2			1	72			72	22	50					34			34	10	24				38			38	12	26				66			66	37	29											
ОДБ.9	Физика			2			1	109			109	61	48					43			43	24	19				56			56	31	25				58			58	58					57			57	57			
ОДБ.10	Обществознание			4			23	171			171	146	25														36			36	36					36			36	24	12											
ОДБ.11	География			3			2	72			72	60	12																																							
ОДБ.12	Экология			4				72			72	50	22																																						
ОДБ.11	Астрономия			1				35			35	35																																							
ОДБ.12	Русский язык	3					2	122			116	116				6		35			35	35					29			29	29					42			36	36				6	72			72	50	22			
ОДП	Профильные дисциплины	1		2			4	412			406	256	150			6		51			51	51																																
ОДП.1	Информатика			2			1	108			108	40	68					164			164	93	71				196			196	123	73				52			46	40	6			6								
ОДП.2	Химия	3					12	232			226	160	66			6		30			30	5	25				78			78	35	43																				
ОДП.3	Биология			2			1	72			72	56	16					90			90	60	30				90			90	60	30				52			46	40	6			6								
ПОО	Предлагаемые ОО		1	4			9	759			759	301	458					44			44	28	16				28			28	28																				
ПОО.1	Якутский язык						1	40			40	20	20					40			40	20	20				32			32		32				30			30		30				31			31		31			
ПОО.2	Инновационный менеджмент		7					36			36	18	18					40			40	20	20				32			32		32				30			30		30				31			31		31			
ПОО.3	Индивидуальный учебный проект			5			1-4	137			137		137																																							
ПОО.04	Культура речи						8	50			50	25	25																																						
ПОО.05	Приемы моделирования блюд и кондитерских изделий			7				80			80	48	32																																						
ПОО.06	Качество и безопасность пищевых продуктов						6	72			72	36	36																																						
ПОО.07	Блюда национальной кухни						6	80			80	40	40																																						
ПОО.08	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания						8	108			108	36	72																																						
ПОО.09	Технологическое оборудование предприятий общественного питания			5				72			72	36	36																																						
ПОО.10	Организация приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий из шоколада, изомальта и других отделочных полуфабрикатов			8				84			84	42	42																																						
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	4	23			7	2896	99		2709	500	625			88																																						
ОП	Общепрофессиональный цикл		4	4			7	506	34		472	169	303																																							
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3						36	4		32	20	12																																						
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров			4			4	90	7		83	40	43																																						
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места			4				36	4		32	20	12																																						
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8				36	4		32	24	8																																						
ОП.5	Основы калькуляции и учета			8				72	7		65	25	40																																						

Утверждаю
Директор ГБПОУ РС(Я) ЖТ
_____Морозова А.А.
"29" 03 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум"
по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
Квалификация: Повар 3 -4 разряда; кондитер 3-4 разряда
Форма обучения: Очная Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 мес
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный



е по курсам и семестрам	Курс 3																Курс 4																ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
	Семестр 5									Семестр 6							Семестр 7									Семестр 8											
	5 (11) нед									13 1/2 (10) нед							10 1/2 (6) нед									11 1/2 (11) нед											
					в том числе								в том числе							в том числе								в том числе										
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	35.41			35.88							36			35.19							36			34.61							36			35.36											
	116			116	36	80					152			152	76	76					122			122	72	50					236			236	97	139									
	116			116	36	80					152			152	76	76					122			122	72	50					236			236	97	139					759		759	
	44			44		44															36			36	18	18															40		40	
																																50			50	25	25					36		36	
											72			72	36	36					80			80	48	32															137		137	
											80			80	40	40																									50		50	
	72			72	36	36																									108			108	36	72					80		80	
																					6			6	6						78			78	36	42					108		108	
																																										72		72	
																																										80		80	
																																										84		84	
	486	2		458	12	50			26		712	19		675	114	201			18		490	23		449	106	127			18		592	15		559	71	92			18		78.87%	21.13%	77.41%	22.59%
	10			10		10					136			136	18	118					42	4		38		38					156	15		141	71	70					2284	612	2097	612
																																											324	182	290	182
																																										36		32	
																																										36	54	29	54
																																										36		32	
																																36	4		32	24	8					36		32	
																																72	7		65	25	40					32	40	25	40

Утверждаю
Директор ГБПОУ РС(Я) ЖТ
_____Морозова А.А.
"__" ____03_____2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум" по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования

Квалификация: Повар 3 -4 разряда; кондитер 3-4 разряда

Форма обучения: Очная **Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 мес**

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Курс 1																		Курс 2																		Распределени
																	Семестр 1										Семестр 2										Семестр 3										Семестр 4									
																	17 нед										24 нед										15 нед										16 1/2 (6) нед									
																	в том числе										в том числе										в том числе										в том числе									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация
ОП.6	Охрана труда		8					36	4		32	22	10																																											
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6					44			44		44																																										
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности		6					36			36	18	18																																										
ОП.9	Физическая культура / адаптивная физическая культура						5-8	44			44		44																																										
ОП.10	Приготовление блюд и разработка меню с учетом индивидуальных особенностей организаций общественного питания РС(Я)						67	76	4		72		72																																									
ПМ	Профессиональные модули	6		19				2390	65		2237	331	322			88																																							
ПМ.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4				328	11		309	47	46			8																																						
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			4				32	4		28	12	16																																									
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4				72	7		65	35	30																																									
УП.1.01	Учебная практика			4	РП	☐	час	108			108	нед	3				час			нед						час			нед																									
ПП.1.01	Производственная практика			4	РП	☐	час	108			108	нед	3				час			нед						час			нед																									
ПМ.1.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						8								8																																					
	Всего часов по МДК							104			93																																											
ПМ.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3				582	14		542	70	76			26																																						
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок			4				32	4		28	14	14																																									
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5						136	10		118	56	62			8																																						
УП.2.01	Учебная практика			5	РП	☐	час	144			144	нед	4				час			нед						час			нед																									
ПП.2.01	Производственная практика			5	РП	☐	час	252			252	нед	7				час			нед						час			нед																									
ПМ.2.ЭК	Демонстрационный экзамен	5						18								18																																					
	Всего часов по МДК							168			146																																											
ПМ.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				460	14		428	73	67			18																																						
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			6				38	4		34	21	13																																									
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6				116	10		106	52	54																																									
УП.3.01	Учебная практика			6	РП	☐	час	144			144	нед	4				час			нед						час			нед																									
ПП.3.01	Производственная практика			6	РП	☐	час	144			144	нед	4				час			нед						час			нед																									
ПМ.3.ЭК	Демонстрационный экзамен	6						18								18																																					
	Всего часов по МДК							154			140																																											

Утверждаю
Директор ГБПОУ РС(Я) ЖТ
_______Морозова А.А.
"29" ___03___ 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум" по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования

Квалификация: Повар 3 -4 разряда; кондитер 3-4 разряда

Форма обучения: Очная Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 мес

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

е по курсам и семестрам

	Курс 3																				Курс 4																				ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
	Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8														
	5 (11) нед										13 1/2 (10) нед										10 1/2 (6) нед										11 1/2 (11) нед														
					в том числе										в том числе										в том числе										в том числе										
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
																															36	4		32	22	10						36		32	
											44			44		44																										36	8	36	8
											36			36	18	18																										36		36	
	10			10		10					12			12		12					10			10		10					12			12		12						40	4	40	4
											44			44		44					32	4		28		28																	76	-4	76
	476	2		448	12	40			26		576	19		539	96	83			18		448	19		411	106	89			18		436			418		22			18			1960	430	1807	430
																																										256	72	237	72
																																										32		28	
																																										72		65	
	час				нед						час				нед						час				нед						час				нед							72	36	72	36
	час				нед						час				нед						час				нед						час				нед							72	36	72	36
																																										8			
	456			430		34			26																																	564	18	524	18
																																										32		28	
	42			34		34			8																																	118	18	100	18
	час			144	нед	4					час				нед						час				нед						час				нед							144		144	
	час			252	нед	7					час				нед						час				нед						час				нед							252		252	
	18								18																																	18			
											460	14		428	73	67			18																							332	128	300	128
											38	4		34	21	13																										38		34	
											116	10		106	52	54																										96	20	86	20
	час				нед						час			144	нед	4					час				нед						час				нед							72	72	72	72
	час				нед						час			144	нед	4					час				нед						час				нед							108	36	108	36
											18								18																							18			

Утверждаю
Директор ГБПОУ РС(Я) ЖТ
________Морозова А.А.
"___" ________ 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум" по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования

Квалификация: Повар 3 -4 разряда; кондитер 3-4 разряда

Форма обучения: Очная **Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 мес**

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
ПМ.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4				270	10		242	54	44			18	
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			6				42	4		38	24	14				
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			7				66	6		60	30	30				
УП.4.01	Учебная практика			6	РП	☐	час	72			72	нед		2			
ПП.4.01	Производственная практика			7	РП	☐	час	72			72	нед		2			
ПМ.4.ЭК	Демонстрационный экзамен	7						18								18	
	Всего часов по МДК							108			98						
ПМ.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		4				750	16		716	87	89			18	
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7				64	6		58	29	29				
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7				128	10		118	58	60				
УП.5.01	Учебная практика			8	РП	☐	час	252			252	нед		7			
ПП.5.01	Производственная практика			8	РП	☐	час	288			288	нед		8			
ПМ.5.ЭК	Демонстрационный экзамен	8						18								18	
	Всего часов по МДК							192			176						
	Учебная и производственная практики						час	1584			1584	нед		44			
	Учебная практика						час	720			720	нед		20			
	Концентрированная						час	720			720	нед		20			
	Рассредоточенная						час					нед					
	Производственная практика						час	864			864	нед		24			
	Концентрированная						час	864			864	нед		24			
	Рассредоточенная						час					нед					
	Государственная итоговая аттестация						час	36			36	нед		1			
	Защита выпускной квалификационной работы						час	36			36	нед		1			
	Проведение государственных экзаменов						час					нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	10	5	40			35	5800	99		5589	2195	1774			112	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																
	Зачеты (без учета физ. культуры)																
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																

Распределение — Курс 1

Индекс	Наименование	Семестр 1 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 (24 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
ПМ.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																				
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																				
УП.4.01	Учебная практика	час				нед						час				нед					
ПП.4.01	Производственная практика	час				нед						час				нед					
ПМ.4.ЭК	Демонстрационный экзамен																				
	Всего часов по МДК																				
ПМ.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																				
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
УП.5.01	Учебная практика	час				нед						час				нед					
ПП.5.01	Производственная практика	час				нед						час				нед					
ПМ.5.ЭК	Демонстрационный экзамен																				
	Всего часов по МДК																				
	Учебная и производственная практики	час				нед						час				нед					
	Учебная практика	час				нед						час				нед					
	Концентрированная	час				нед						час				нед					
	Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
	Производственная практика	час				нед						час				нед					
	Концентрированная	час				нед						час				нед					
	Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
	Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед					
	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
	Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																				
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612			612	376	236					864			864	545	319				
	Экзамены (без учета физ. культуры)																				
	Зачеты (без учета физ. культуры)																				
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	1										4									
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				

Распределение — Курс 2

Индекс	Наименование	Семестр 3 (15 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 4 (16 1/2 (6) нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация
ПМ.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																			
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																			
УП.4.01	Учебная практика	час				нед						час				нед				
ПП.4.01	Производственная практика	час				нед						час				нед				
ПМ.4.ЭК	Демонстрационный экзамен																			
	Всего часов по МДК																			
ПМ.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																			
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																			
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																			
УП.5.01	Учебная практика	час				нед						час				нед				
ПП.5.01	Производственная практика	час				нед						час				нед				
ПМ.5.ЭК	Демонстрационный экзамен																			
	Всего часов по МДК																			
	Учебная и производственная практики	час				нед						час			216	нед		6		
	Учебная практика	час				нед						час			108	нед		3		
	Концентрированная	час				нед						час			108	нед		3		
	Рассредоточенная	час				нед						час				нед				
	Производственная практика	час				нед						час			108	нед		3		
	Концентрированная	час				нед						час			108	нед		3		
	Рассредоточенная	час				нед						час				нед				
	Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед				
	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед				
	Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																			
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	558	6		534	352	182			18		824	34		776	338	222			14
	Экзамены (без учета физ. культуры)	3										2								
	Зачеты (без учета физ. культуры)	1																		
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3										6								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																			
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																			

Утверждаю
Директор ГБПОУ РС(Я) ЖТ
_____Морозова А.А.
"__09__"____03____2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум"
по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
Квалификация: Повар 3 -4 разряда; кондитер 3-4 разряда
Форма обучения: Очная Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 мес
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

е по курсам и семестрам

Индивид. проект	Курс 3																Курс 4																ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
	Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7								Семестр 8										
	5 (11) нед										13 1/2 (10) нед										10 1/2 (6) нед								11 1/2 (11) нед										
					в том числе									в том числе								в том числе								в том числе										
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	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																									42		38	
											22	3		19	11	8					44	3		41	19	22																66		60	
	час				нед						час			нед	2						час			нед							час			нед								72		72	
	час				нед						час			нед							час			72	нед	2					час			нед								72		72	
																					18								18													18			
																					314	16		298	87	67																538	212	504	212
																					64	6		58	29	29																32	32	26	32
																					106	10		96	58	38																128		118	
	час				нед						час			нед							час			144	нед	4					час			108	нед	3						144	108	144	108
	час				нед						час			нед							час				нед							час			288	нед	8						216	72	216	72
	час			396	нед	11					час			360	нед	10					час			216	нед	6					час			396	нед	11						18			
	час			144	нед	4					час			216	нед	6					час			144	нед	4					час			108	нед	3									
	час			144	нед	4					час			216	нед	6					час			144	нед	4					час			108	нед	3									
	час				нед						час				нед						час				нед							час				нед										
	час			252	нед	7					час			144	нед	4					час			72	нед	2					час			288	нед	8									
	час			252	нед	7					час			144	нед	4					час			72	нед	2					час			288	нед	8									
	час				нед						час				нед						час				нед							час				нед										
	час				нед						час				нед						час				нед							час			36	нед	1									
	час				нед						час				нед						час				нед							час			36	нед	1						36		36	
	602	2		574	48	130			26		864	19		827	190	277			18		612	23		571	178	177			18		864	15		831	168	231			18		5188	612	4977	612
	2										1										1								1															
	3										2										1								1															
											5										3								1															

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	[7]	МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	☒	☒
				[7]	МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ПП.2.01 Производственная практика	▼	☒	☒
				[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	[7]	МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	☒
				[7]	МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.3.01 Производственная практика	▼	☒
				[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 информацию 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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОДБ	**Базовые дисциплины**												
ОДБ.1	Физическая культура/ адаптивная физическая культура												
ОДБ.2	Литература												
ОДБ.3	История												
ОДБ.4	Иностранный язык												
ОДБ.5	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия												
ОДБ.7	ОБЖ												
ОДБ.9	Физика												
ОДБ.10	Обществознание												
ОДБ.11	География												
ОДБ.12	Экология												
ОДБ.11	Астрономия												
ОДБ.12	Русский язык												
ОДП	**Профильные дисциплины**												
ОДП.1	Информатика												
ОДП.2	Химия												
ОДП.3	Биология												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ПОО.1	Якутский язык												
ПОО.2	Инновационный менеджмент												
ПОО.3	Индивидуальный учебный проект												
ПОО.04	Культура речи												
ПОО.05	Приемы моделирования блюд и кондитерских изделий												
ПОО.06	Качество и безопасность пищевых продуктов												
ПОО.07	Блюда национальной кухни												
ПОО.08	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания												
ПОО.09	Технологическое оборудование предприятий общественного питания												
ПОО.10	Организация приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий из шоколада, изомальта и других отделочных полуфабрикатов												
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**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**									
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	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											
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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.
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											
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров	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											
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											
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	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									
ОП.5	Основы калькуляции и учета	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										
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									
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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										
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 организаций общественного питания РС(Я)												
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**										
ПМ.1	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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**										
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										
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	ПК 1.1	ПК 1.2	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	ПК 1.1	ПК 1.2	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	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
ПМ.2	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных**	**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**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПМ.2	**изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**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							
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, 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							
УП.2.01	*Учебная практика*	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							
ПП.2.01	*Производственная практика*	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							
ПМ.3	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**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**								
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								
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								
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								
ПП.3.01	*Производственная 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								
ПМ.4	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**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**									
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									
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									
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									
ПП.4.01	*Производственная 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									
ПМ.5	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**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**									
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									
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									
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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
УП.5.01	*Учебная практика*	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
ПП.5.01	*Производственная 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									
	Государственная итоговая аттестация	**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**									
	Защита выпускной квалификационной работы	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												

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения ГБПОУ 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 МОиН 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 образованя 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 горячих 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
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 ППКРС) 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 позволять 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 проводится:

– 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 администрацией организации – базы 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 рассредоточено чередуясь с теоретическим занятиями в рамках профессиональных модулей.
- Производственная практика проводится после окончания профессионального цикла согласно квалификации на базе договорных предприятий деятельность 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 систему оценок, формы, для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным 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 Россия по соответствующей компетенции. Экзамен проводится на площадках, 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 свидетельства 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 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..

- Общеобразовательная подготовка осуществляется по направлению технический профиль.
- 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 проводятся 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 проводятся 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 обучающимся 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 способов 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 завершенного 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

Актовый зал