

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 3-4 разряда Кондитер 3-4 разряда

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков различного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента



1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																																		
	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																
1	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт			6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя			3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв			5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев			2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар			2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май			4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл			6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг			3-9	10-16	17-23	24-31
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*															
I																																																																				
II																																																																				
III	У	У	У	У																																																																
IV																																																																				

- Обозначения:
- Обучение по циклам
 - Промежуточная аттестация
 - Каникулы
 - Учебная практика
 - Производственная практика
 - Государственная итоговая аттестация
 - Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	Всего	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	Всего	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем					
I	41	17	24				1												11		52		
II	31 1/2	15	16 1/2				3 1/2	2	1 1/2				3						11		52		
III	18 1/2	5	13 1/2				1 1/2	1	1/2				4	6	11	7	4		11		52		
IV	22	10 1/2	11 1/2				1	1/2	1/2				7	4	10	2	8		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



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 3 -4 разряда; кондитер 3-4 разряда
Форма обучения: Очная
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный
Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 мес

Учебный план	Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8		Итого	Фактически	Процент																				
	Максим.	Самост.	Максим.	Самост.	Максим.	Самост.	Максим.	Самост.																							
35,41	35,88	116	36	35,19	116	36	34,61	35,36	759	759	100%																				
116	36	80	152	76	76	122	72	97	40	40	100%																				
									36	36	100%																				
									137	137	100%																				
									50	50	100%																				
									80	80	100%																				
									72	72	100%																				
									80	80	100%																				
									108	108	100%																				
									72	72	100%																				
									84	84	100%																				
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%	211,38%	77,41%	22,59%				
10	10	10	10	10	136	136	18	118	118	118	42	4	36	36	156	15	141	70	70	32	32	32	32	324	182	2097	612	324	182	2097	612

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, должностных 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
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный
Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 мес



Индекс дисциплин, профессиональных модулей, МКД,	Наименование целей, результатов освоения, профессиональных модулей, МКД, дисциплин, профессиональных модулей, МКД,	Формы промежуточной аттестации				Максимальная		Учебная нагрузка обучающихся, ч.				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4																
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Самост. (ср.+и.п.)	Консультации	Обязательная				Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная				Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная				Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная			
										всего	в том числе	в том числе	в том числе						в том числе	в том числе	в том числе	в том числе						в том числе	в том числе	в том числе	в том числе						в том числе	в том числе	в том числе	в том числе
ОП.7	Информационный курс по профессиональному модулю	6					44	44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности	6					36	36	18	18		36		36		36		36		36		36		36		36		36		36		36		36		36				
ОП.9	Физическая культура / адаптивная физическая культура						44	44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44		44				
ОП.10	Психологические основы и разработка меню с учетом индивидуальных особенностей обучающихся						67	76	4	72		72		72		72		72		72		72		72		72		72		72		72		72		72				
ПК	Профессиональные модули	6	19				2390	65		2237	331	322		88																										
МКД.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	4				328	11		309	47	46		8																										
МКД.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и времени кулинарных полуфабрикатов		4				32	4		28	12	16																												
МКД.1.2	Процесс приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов		4				72	7		65	35	30																												
УП.1.01	Учебная программа									108	нел		3																											
УП.1.01	Производственная практика									108	нел		3																											
УП.1.01	Демонстрационный экзамен									108	нел		3																											
УП.1.01	Всего часов по МКД									104			8																											
ПК	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, соусов разнообразного ассортимента	2	3				582	14		542	70	76		26																										
МКД.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и соусов		4				32	4		28	14	14																												
МКД.2.2	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, соусов		5				136	10		118	56	62		8																										
УП.2.01	Учебная программа		5							144	нел		4																											
УП.2.01	Производственная практика		5							252	нел		7																											
УП.2.01	Демонстрационный экзамен		5							18			18																											
УП.2.01	Всего часов по МКД									186			18																											
ПК	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, соусов разнообразного ассортимента	1	4				461	14		428	73	67		18																										
МКД.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и соусов		6				38	4		34	21	13																												
МКД.3.2	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, соусов		6				116	10		106	52	54																												
УП.3.01	Учебная программа		6							144	нел		4																											
УП.3.01	Производственная практика		6							144	нел		4																											
УП.3.01	Демонстрационный экзамен		6							18			18																											
УП.3.01	Всего часов по МКД									154			140																											
ПК.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и горячих напитков, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	4				270	10		242	54	44		18																										

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 3-4 разряда; кондитер 3-4 разряда
Форма обучения: Очная **Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 мес**
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный



Учебный план		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8		Итого	
Курс	Секция	Курс 3				Курс 4				Максимальная учебная нагрузка (кредитных единиц)	Обязательная учебная нагрузка (кредитных единиц)
		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		
20	Самост.	18	6	22	2	10	6	7	2	42	38
	Консульт.	2	0	0	0	0	0	0	0		
20	Обязательная	18	6	22	2	10	6	7	2	42	38
	Лекции, уроки	22	2	20	12	8	44	3	41	19	22
	Пр. занятия	2	0	19	11	8	0	0	0	0	0
	Лаб. занятия	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Семинар. занятия	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Промежут. аттестация	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Индивид. проект	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого по курсу 3		22	2	20	12	8	44	3	41	19	22
Итого по курсу 4		18	0	72	2	0	72	2	18	0	18
Итого по курсу 3 и 4		40	2	92	14	8	116	5	60	19	40

306	недел.	11	360	недел.	10	216	недел.	6	396	недел.	11	5236	612	612
144	недел.	4	216	недел.	6	144	недел.	4	108	недел.	3	5236	612	612
144	недел.	4	216	недел.	6	144	недел.	4	108	недел.	3	5236	612	612
252	недел.	7	378	недел.	4	252	недел.	2	378	недел.	8	5236	612	612
252	недел.	7	378	недел.	4	252	недел.	2	378	недел.	8	5236	612	612
504	недел.	14	756	недел.	8	504	недел.	4	756	недел.	16	5236	612	612
612	недел.	18	918	недел.	10	612	недел.	6	918	недел.	18	5236	612	612

Учебный план	Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8		Итого																			
	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия																				
2	574	48	130	26	864	19	827	190	277	18	612	23	571	178	177	18	864	15	831	168	231	18	5236	612	4977	612		
3																												

Учебный план "Повар кондитер" 43.01.09. 2020 год, "Коллектив" 43.01.09. год начала подготовки 2020

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			<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	ПП.1.01 Производственная практика	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	УП.1.01 Учебная практика	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<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"/>
				4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет
[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"/>				
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7			
				[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"/>
				6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет
[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"/>				

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	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒

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 товароведения и 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											
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 11
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 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	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	Иностраный 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 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10			
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	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	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.1.1	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 изделий	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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции																
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2					
ПК 5.3																		
ПК 01		ОК 02		ОК 03														
ПК 5.3		ПК 5.4		ПК 5.5														
ПК 5.01	Производственная практика																	
	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 5.1	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	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																
			Проведение государственных экзаменов															

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.
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.

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 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 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 калкуляции 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 проводиться:

- на рабочем месте повара (кондитера) организацией – 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 распределено 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 поэтапным требованиям соответствующей ОПОП заполняется Карта успешности учащегося или другой документ утвержденный техническим требованиям.
- 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 - письмом от 17.03.2015г., федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования утвержденном 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 распределенно 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 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 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 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