Министерство образования и науки республики Саха (Якутия)



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Саха (Якутия) "Центр подготовки рабочих кадров "Арктика"" Верхоянское структурное подразделение

наименование образовательного учреждения (организации)

квалификация: Повар. Кондитер. по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер основное общее образование Уровснь образования, необходиный для приема на обучение Квалификация: Повар. Кондитер.

форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 3 г. 10 м. год начала подготовки по УГ 2022 профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от <u>09.12.2016</u> № <u>1569</u>

Виды деятельности

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлобобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

| * * | | | |
|-----|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| · | | | |
| | | | |
| 3. | | | |
| · | | | |

1 Календарный учебный график

| | | Сент | гябр | Ь | | Ок | стябр | рь | | Н | оябр | рь | | | Дек | абрь | , | В | Я | нва | рь | m | Φ | евра | ль | ۵ | | Ма | рт | | _ | Αп | рель | Ь | >= | | Ма | й | | | Июн | њ | | _ | ν | 1юль | , | . [| | Авгу | /СТ | | |
|---------------------------------|----------------------------|--------|---------|---------|----------------|-----|---------|---------|------|-------|---------|---------|---------|-------|--------|------|---------|----|--------|---------|---------|---------------|-------|--------|---------|---------------|-------|------|---------|---------|------|------|------|---------|-----------|------|----|---------|------|------|------|---------|---------|----|----|---------|---------|-----|----|------|---------|-----|--|
| Курс | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 сен - 5 окт | 7.1 | 13 - 19 | 20 - 26 | t | - 1 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 30 | 1 - 7 | 8 - 14 | | 22 - 28 | 픘 | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 26 янв - 1 фе | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 фев - 1 ма | 2 - 8 | 111 | 16 - 22 | 23 - 29 | ă | 7.1 | 1 | 20 - 26 | пр - 3 ма | 71 | | 18 - 24 | | | 7 | 15 - 21 | 22 - 28 | ₽ | 71 | 13 - 19 | 20 - 26 | 오 | 1 | | 17 - 23 | - (| |
| | 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 3 | 36 | 37 | 38 | ، 39 | 40 4 | 11 · | 42 4 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Α | Α | Α | К | К | К | К | К | К | К | К | К | |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | П | П | П | П | Α | К | К | К | К | К | К | К | К | К | |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | П | П | П | П | П | П | П | П | Α | К | К | К | К | К | К | К | К | К | |
| IV | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | Α | Γ | Γ | * | * | * | * | * | * | * | * | * | |
| Обозначения: Обучение по циклам | | | | | | | У | У | чебн | ная г | прак | тика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | А Промежуточная аттестация | | | | | | П | П | роиз | звод | стве | нная | пра | акти | ка | | | | | | | | | | | Γ | Го | суда | арст | венн | ая и | того | овая | атт | ест | ация | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2 Сводные данные по бюджету времени

Каникулы

| | | | | | | | | | Прак | тики | | | ГИА | | | | |
|-------|-------|--------------------|-------|--------|-------------|---------|--------------------------|-------|-------|--------------|--------------------|-------|-----------------|----------|-------|-----------|-------|
| Курс | | Обучение по циклам | | Промеж | уточная атт | естация | Учебна (Произв обу | | ное | Произв пр | одственн актика | ная | Прове- дение | Каникулы | Всего | Студентов | Групп |
| | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | | | | | |
| | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | | |
| I | 38 | 17 | 21 | 3 | | 3 | | | | | | | | 11 | 52 | 12 | 1 |
| II | 32 | 17 | 15 | 1 | | 1 | 4 | | 4 | 4 | | 4 | | 11 | 52 | 12 | 1 |
| III | 19 | 11 | 8 | 1 | | 1 | 13 | 6 | 7 | 8 | | 8 | | 11 | 52 | 12 | 1 |
| IV | 12 | 8 | 4 | 1 | | 1 | 15 | 9 | 6 | 11 | | 11 | 2 | 2 | 43 | 12 | 1 |
| Всего | 101 | 53 | 48 | 6 | | 6 | 32 | 15 | 17 | 23 | | 23 | 2 | 35 | 199 | | |

* Неделя отсутствует

| Макенсование циклов, разделов, Индекс арициплин, профессиональных моделей, | Формы променуточной аттестации Учебная | E TON WALCHE TO THE TON THE T | Курс 1 Семистр 1 Семистр 1 Семистр 1 21 22 23 24 24 25 25 26 26 26 26 26 26 | остр 2 Самостр 3 1904 17 1905 17 1905 17 1906 17 1906 18 17 1906 | Распраделение по курсия и се Курс 2 Саместр 4 20 (4) эму В тим мини Про | РИСТРИИ КІРС З СВИКТР Б 12 мад 13 (8) мад 14 материалия Про | Sign 4 Colorey 5 Colorey 7 Colorey 8 12 (21 Min 1 |
|--|---|---|--|--|--|---|--|
| МДХ, приклек | Care Care | 15 17 18 19 20 25 26 27 28 29 | 20 37 32 32 34 35 40 47 45 42 43 44 45 45 45 45 45 45 45 45 45 45 45 45 | 100 | Total Tota | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | 10 10 10 10 10 10 10 10 |
| Horon час/над (с учетом консультаций в париод ОД ОБЩООРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКП ОДБ Базовые дицеплены ОДБ Турской дицек ОДБ Д Пепература | 00y-worst no quecies) 4 2 10 1 22 2160 2 2 2 1 5 1 1 3361 1 2 1 1 3322 1 2 1 1 2899 1 | 552 587 1465 108 612 325 306 1019 36 340 | 35 36 36 | 35 35 35 35 35 35 35 35 | 30 30 36 36 36 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37 | 25 20 47 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 | 3 3 2 2 |
| В ОДБ.3 Иностраненый изык 9 ОДБ.4 Испорыя | 5 12 171 1 2 1 1 271 1 5 1 4 171 1 2 1 1 72 1 2 2 2 4 96 | 71 40 131 54 77 66 130 66 77 1 61 130 66 77 1 64 130 7 1 34 137 7 1 4 137 7 1 34 137 7 1 35 1 35 1 35 1 35 1 35 1 35 1 3 | 36 30 24 92 92 92 82 33 36 83 34 2 32 42 42 42 2 33 8 25 39 39 39 12 31 42 42 5 32 5 | 1 70 | 38 38 38 22 22 23 25 25 6 39 24 24 25 26 26 26 26 26 26 26 26 26 26 26 26 26 | 3 1 1 N 0 3 1 | |
| 27 * | 34 72 | 20 43 137 72 138 54 72 138 54 72 138 54 72 138 54 72 138 54 72 138 54 72 138 54 72 138 138 138 138 138 138 138 138 138 138 | | 36 34 10 24 35 35 35 35 35 4 10 24 41 41 10 31 | | 36 100 24 | |
| 19 ОДП Профильные дисцептины 20 ОДП.1 Мипоевтика 21 ОДП.2 Информация 22 ОДП.3 Миноемия 23 ОДП.4 Право | 2 2 3 556 5 2 1 1 321 2 2 2 1 1 108 1 2 2 1 1 89 1 2 2 1 136 1 | | 272 126 152 312 310 13 13 13 13 13 12 13 10 10 6 10 6 10 6 10 40 44 12 6 10 40 12 12 12 12 12 6 10 44 12 12 12 6 12 </th <th>1 1999 77 78 78 78 78 78 78 78 78 78 78 78 78</th> <th></th> <th></th> <th></th> | 1 1999 77 78 78 78 78 78 78 78 78 78 78 78 78 | | | |
| 26 ПОО Продпатавения ОО 7 ПОО.11 Основы финансовой гранотности 20 ПОО.02 Явые Сака 20 ПОО.03 Испорыя Якулия | 2 3 42 2 2 34 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 | 65 40 105 65 20 46 43 10 33 | | 145 145 40 205 66 66 20 46 42 43 10 33 34 34 20 24 | | | |
| 12 13 ГП ГРЮВЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 13 СПЦ Общипрофессиональный циел 24 СП.1 Обжив маробаслогия, бывокогия 25 СП.1 Оживая маробаслогия, бывокогия | 7 2 30 3672 70 2 2 9 366 3 | 776 399 1185 38 86 82 274 834 30 24 8 | | 229 229 62 567 229 62 267 229 229 62 567 36 36 36 10 24 | 520 24 440 72 224 12 555 52 20 52 11 | | |
| оп. 2 Основа теверовучен продоводственных темпра. оп. 3 Тевенческое основание организация рабочето миста. оп. 3 Законочноски и правоны сокова, темпра. оп. 4 Терефоскомильной деятельноски / оп. 4 Терефоскомильной деятельноски / | 3 34 | 34 10 24 10 3 | | 34 34 10 24 34 35 34 30 24 34 35 35 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 | | | 34 |
| Оп.5 Оправительной поверичей на рынке труде Оп.5 Оправительно поверительной Оп.5 Оправительной диактельной Оп.5 Оправительной диактельной диательной диательной | 3 34 34 35 34 4 39 4 | 24 10 24 10 14 10 14 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 | | 34 35 35 20 24 36 36 36 36 30 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 | 29 29 20 29 | | 31 32 32 |
| СП.В Безопасность жизнедентельности Сп.9 безопасность жизнедентельности Сп.9 безопасности прилуга Сп.10 безора жутокой кумия ** * | 20 4 20 20 4 20 4 | 26 10 25 6 6 6 12 2 2 30 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | 2 2 2 2 | 36 35 10 26 11 11 11 7 7 7 7 | 11 11 34 34 34 34 | 55 |
| 46 ПЦ Профессиональный цикл Приставительной п | 7 22 3336 70 2 1 4 270 12 1 | 350 25 52 5 6 | | | 270 12 180 26 82 6 6 6 6 7 7 8 8 8 7 | 564 85 265 830 24 506 70 104 1 | 22 623 727 726 770 727 728 730 731 735 731 732 735 7 |
| полуфабрикатов 53 Мф0, 0.1.02 роканская приготовления, подголовия к ревенеция курницения полуфабрикатов 54 Мф7* 55 УП.01.02 Учебная пристика | 4 75 6 | 72 18 54 48C 2 48C | HEAD NECT HE | 1 46 163 | 75 6 72 18 54 Sec. 172 Heat 2 Sec. | | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 |
| 57 XT2* 59 PEOD 32 Производственняя практика 61 PEOD 32 Производственняя практика 62 PEOD 32 Павельфикационный эсканен | 4 77 486 72 | 72 MRg 2 MRC | NO. 100 | 45 455 | - 10C 72 HIST 2 10C 10C | 165 NG 165 | 96 ME 965 72 |
| A4 | | 08 | | | | | |
| 65 ГР4.02 приготализии, опроривание и подроговки к реализации горичих блюд, крениерных крениерных крениерных и деяти и деяти приготализи к образования образования приготализии, подготовки к образования приготализии, подготовки к образования приготализии, подготовки к образования приготализии, подготовки к образования приготализии. | 1 5 676 12 1 | 114 81 227 6 | | | 244 | 204 25 200 403 125 270 40 136 6 | 50 50 |
| 5 ТРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ ПРКОЗ | 5 6 0 270 6 2 | 08 14 81 227 6 6 15 10 24 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | | 246 34 102 | 346 35 350 | 50 502 50 502 |
| 69 МДК* 72 УП02.02 Учебная практика 73 УП102.02 Учебная практика | 5 | 10 14 15 12 17 16 17 17 17 17 17 17 | | | 30 30 30 30 30 30 30 30 | 24 25 26 27 27 28 28 28 28 28 28 | 20 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0 |
| 69 МДК* 72 УП02.02 Учебная практика 73 УП102.02 Учебная практика | | | | | 20 20 20 20 20 20 20 20 | 20 21 22 23 23 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 | 38 342 |
| primage angent approximation of the control of the | 6 PT1 vac 204 1 | | | | | | 38 342 |
| principal approximation of the control of the contr | 6 PT1 vac 204 1 | | | | | | 38 342 |
| principal approximation of the control of the contr | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | | | | | 100 |
| principal approximation of the control of the contr | | | | | | | 12 12 12 12 12 12 12 12 |
| promotion and profits in profits of the profits of | | 7 mag 2 mac | | | | | 128 129 128 |
| promotion and profits in profits of the profits of | | 7 mag 2 mac | | | | | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 |
| promotion and profits in profits of the profits of | | 7 mag 2 mac | | | | | |

| # XI7* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-----------|----------|------------------|-----|-----|-------------|---------|------------|-------|-------------|-------|---------------|----|--------|------------|---|-----|--------------|----|-----|------------|---|---------|---------------|----|----------|
| moses | Производственная гранстика | 8 PG | Nac 396 | 795 MED | 11 | 480 | нед | 48C | en l | 480 | HES | 480 | нед | | Mac | HELE | | 48C | нед | | wer | нед | | NBC SBP | 395 нед 11 | | 396 |
| e m- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | • | |
| e F84.05.300 | Казлификационный экзамен | 5 | 6 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | 6 |
| | Всего часов по МДК | | 462 | 432 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 Dis. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | Учебная и производственная практики | | NBC 1980 | 1960 HEA | 55 | MBC | нед | 480 | ед | час | нед | 480 | 285 HIS | 8 | 48C | 216 нед | 6 | MAC | 540 нед | 15 | 48C | 324 нед | 9 | 180 | 612 жед | 27 | |
| | Учебная практика | | nac 1152 | 1152 нед | 32 | Mac | HOS | 48C | 0,0 | 48C | нед | 480 | 144 HEE | 4 | MIC | 216 нед | 6 | MAC | 252 нед | 7 | 180 | 324 нед | 9 | NBC | 235 жед | 6 | |
| | Концентрированная | | NAC . | HEE | | 480 | | 48C | | 48C | HIG | 480 | HEE | | час | | | | HEE | | | нед | | YBC SBP | жед | | |
| 2 | Рассредоточенная | | vac 1152 | 1152 Hrg | 32 | 480 | нед | 480 | ед | Yac . | нед | Mac . | 144 мд | 4 | MAC | 216 ×eg | 6 | MAC | 252 Htg | 7 | час | 324 ×eg | 9 | час | 235 жед | 6 | |
| | Производственная практика | | | 525 HEA | 23 | MBC | | 48C | | 48C | нед | | 144 HIS | 4 | час | нед | | 480 | 255 нед | 8 | 480 | | | MBC SBM | 395 жед | 11 | |
| | Концентрированная | | nac 525 | | 23 | 480 | нед | 480 | | 480 | HIG | | 144 HIS | 4 | час | | | | 255 Hrg | 8 | час | | | Yesc | 395 ×6,5 | 11 | |
| : | Рассредсточенная | | NGC SEC | HEE | | 480 | | NIC I | | 480 | HIS | | HIS | | час 📗 | | | 48C | | | | жед | | 480 | жед | | |
| | Государственная итоговая аттестация | | Nac 72 | 72 HEE | | MBC | | | 56 | Yesc | над | YEC | над | | YESC . | | | 480 | | | 480 | | | 480 | 72 нед 2 | | |
| | Демонстрационный экзамен | | vac 72 | 72 нед | | 480 | | | KA. | 48C | | 480 | нед | | NEC | над | | 480 | над | | MEC | | | 480 | 72 нед 2 | | 72 |
| 2 | Проведение государственных экименов | | NBC SBF | нед | | 48C | нед | 48C | 55 | 480 | над | YEC . | нед | | 480 | над | | 480 | нед | | MBC | над | | 180 | нед | | |
| : | КОНСУЛЬТАЦИИ по О | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • | консультации по ПП | | | 70 | | | | | | | | | 24 | | | | | | 24 | | | | | | 22 | | |
| | OSISEM OSPASOBATERISHOÑ EPOFPAMPISI B AKAJEMMÆCKIKK YACAX | 11 3 40 1 | 21 5904 | 70 4788 986 2650 | 146 | 612 | 612 210 402 | 864 756 | 28 528 108 | 612 | 612 156 456 | 864 | 4 684 117 423 | 12 | 612 | 612 95 300 | | 864 | 24 540 70 21 | 12 | 612 | 612 72 216 | | 554 | 22 360 38 106 | 14 | 5169 735 |
| | Экзамены (без учета физ. культуры) | | | | | | | | 3 | | | | 2 | | | | | | 2 | | | | | | 2 | | |
| | Зачеты (без учета физ. купьпуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | i |
| | Деффер. зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | 2 | | 4 | | 5 | | 5 | | | 3 | | | 6 | | | 1 | | | 2 | | |
| | Курсовые проекты (без учела физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | i |
| | Курсовые работы (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Контрольные работы (без учета физ. культуры) |) | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Νō | Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК |
|----|-----------------|---|---------|--|
| 1 | Экз | Комплексный экзамен | 2 | [2] ОДБ.2 Литература |
| 2 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 4 | [4] УП.01.02 Учебная практика [4] УП.03.02 Учебная практика |
| 3 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 4 | [4] ПП.01.02 Производственная практика [4] ПП.03.02 Производственная практика |
| | | | | [3] ОП.1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиень [3] ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров [3] ОП.5 Основы калькуляции и учета |

| 1 | | | | | |
|---|----------|---------------------------|---|-----|--|
| | | | | | |
| | | Комплексный диф. | | | |
| 4 | | зачет | 3 | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | ОП.3 Техническое оснащение и организация рабочего места |
| | | | | [3] | ОП.4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / |
| | | | | | Эффективное поведение на рынке труда ОП.6 Охрана труда |
| | | | | [0] | отно отрана труда |
| | | | | | |
| | | | | | |
| - | D | Комплексный диф. | 2 | | |
| 5 | | зачет | 3 | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 6 | | Комплексный диф. зачет | | | |
| | | 34461 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | [4] | ОП.7 Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| | | | | | ОП.8 Безопасность жизнедеятельности |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 7 | Диф. зач | Комплексный диф. | 4 | | |
| ' | | зачет | 7 | | |
| | | | | | |

| [4] МДК.01.01 Организация приготовления, подго | товки к реализации и |
|--|-----------------------------|
| | KN K DOJUNGSUNN KVUNDSDULIK |
| [4] полуфабрикатов | ки к реализации кулинарных |
| MUK 3 01 ODESTINASTINAS EDITECTOR EDITECTOR | OBNIN N DOSUMSSIININ IN |
| [4] презентации холодных блюд, кулинарных изд | |
| гиз МДК.3.02 Процессы приготовления, подготовк | и к реализации хололных |
| [4] блюд, кулинарных изделий, закусок | T K pearmoughn nortognom |
| | |
| 8 Диф. зач Комплексный диф. 4 | |
| зачет | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| гст МДК.02.01 Организация приготовления, подго | товки к реализации и |
| [6] презентации горячих блюд, кулинарных издел | ий, закусок |
| гса МДК.02.02 Процессы приготовления, подготов | KIN K DOSUMSSIIMIN IN |
| [6] презентации горячих блюд, кулинарных издел | ий, закусок |
| | · · · |
| | |
| | |
| V | |
| 9 Диф. зач Комплексный диф. | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| гса МДК.04.01 Организация приготовления, подго | товки к реализации холодных |
| [6] и горячих сладких блюд, десертов,напитков | |
| гса МДК.04.02 Процессы приготовления, подготов | ки к резпизации холодных и |
| [6] горячих сладких блюд, десертов,напитков | ти реализации холодпых и |
| | |
| | |
| | |
| | |
| 10. П Комплексный диф. | |

| | | June 1 | | | |
|----|-----|---------------------|---|-----|---|
| | | Sa ici | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | [8] | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | | | | | МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации |
| | | | | [8] | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 11 | Экз | Комплексный экзамен | 8 | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | Индекс | Содержание |
|--------|-----------|--|
| OK 01. | | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| OK 01 | | |
| | 0П.1 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| - | ОП.2 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| } | ОП.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| - | 0П.4 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Эффективное поведение на рынке труда |
| - | ОП.5 | Основы калькуляции и учета |
| | ОП.6 | Охрана труда |
| | ОП.7 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| | 0П.8 | Безопасность жизнедеятельности |
| | ОП.9 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура |
| ŀ | ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| | МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| ļ. | УП.01.02 | Учебная практика |
| ļ. | ПП.01.02 | Производственная практика |
| ļ | МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ļ | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.02.02 | Учебная практика |
| Į. | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | МДК.3.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.03.02 | Учебная практика |
| | ПП.03.02 | Производственная практика |
| | МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| | УП.04.02 | Учебная практика |
| | ПП.04.02 | Производственная практика |
| | МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | УП.05.02 | Учебная практика |
| | ПП.05.02 | Производственная практика |
| _ | | Демонстрационный экзамен |
| ОК 02. | | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| | 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 / Эффективное поведение на рынке труда |
| | ОП.5 | Основы калькуляции и учета |
| | ОП.6 | Охрана труда |
| | ОП.7 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| j | ОП.8 | Безопасность жизнедеятельности |
| | ОП.9 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура |
| Ī | ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| j | МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| Ī | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| j | УП.01.02 | Учебная практика |
| ļ | ПП.01.02 | Производственная практика |
| ļ | МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| İ | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ļ | УП.02.02 | Учебная практика |
| ļ | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | | |

| | МДК.3.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
|-------|-----------|---|
| | МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.03.02 | Учебная практика |
| | ПП.03.02 | Производственная практика |
| | МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| | УП.04.02 | Учебная практика |
| | ПП.04.02 | Производственная практика |
| | МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | УП.05.02 | Учебная практика |
| | ПП.05.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| OK 03 | | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| 5 | 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 / Эффективное поведение на рынке труда |
| | 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 / Адаптивная физическая культура |
| | ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| | МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| | УП.01.02 | Учебная практика |
| | ПП.01.02 | Производственная практика |
| | МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.02.02 | Учебная практика |
| | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | МДК.3.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.03.02 | Учебная практика |
| | ПП.03.02 | Производственная практика |
| | МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| | УП.04.02 | Учебная практика |
| | ПП.04.02 | Производственная практика |
| | МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | УП.05.02 | Учебная практика |
| | ПП.05.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| OK 04 | | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| | 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 / Эффективное поведение на рынке труда |
| | ОП.5 | Основы калькуляции и учета |
| | ОП.6 | Охрана труда |

| ОП.7 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
|--|---|
| ОП.8 | Безопасность жизнедеятельности |
| 0П.9 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура |
| ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| УП.01.02 | Учебная практика |
| ПП.01.02 | Производственная практика |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.02.02 | Учебная практика |
| ПП.02.02 | Производственная практика |
| МДК.3.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.02 | Производственная практика |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| УП.04.02 | Учебная практика |
| ПП.04.02 | Производственная практика |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| УП.05.02 | Учебная практика |
| ПП.05.02 | Производственная практика |
| | Демонстрационный экзамен |
| | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| 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 / Эффективное поведение на рынке труда |
| ОП.5 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.6 | Охрана труда |
| 0П.8 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.9 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура |
| ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| УП.01.02 | Учебная практика |
| ПП.01.02 | Производственная практика |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.02.02 | Учебная практика |
| ПП.02.02 | Производственная практика |
| | |
| МДК.3.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.3.01 МДК.3.02 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.3.01 МДК.3.02 УП.03.02 | |
| МДК.3.01 МДК.3.02 УП.03.02 ПП.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.3.01 МДК.3.02 УП.03.02 ПП.03.02 МДК.04.01 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика |
| МДК.3.01 МДК.3.02 УП.03.02 ПП.03.02 МДК.04.01 МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Производственная практика |
| МДК.3.01 МДК.3.02 УП.03.02 ПП.03.02 МДК.04.01 МДК.04.02 УП.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Производственная практика Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.3.01 МДК.3.02 УП.03.02 ПП.03.02 МДК.04.01 МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Производственная практика Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.3.01 МДК.3.02 УП.03.02 ПП.03.02 МДК.04.01 МДК.04.02 УП.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Производственная практика Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Учебная практика |

| ī | VE 05.02 | Vive Grand Transport |
|--------|-----------|--|
| ł | УП.05.02 | Учебная практика |
| ł | ПП.05.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| OK 06. | | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| | ОП.1 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| | ОП.2 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ł | ОП.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| | 0П.4 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Эффективное поведение на рынке труда |
| | 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 / Адаптивная физическая культура |
| | ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| | 011120 | Демонстрационный экзамен |
| | | |
| OK 07. | • | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| | ОП.6 | Охрана труда |
| İ | 0П.8 | Безопасность жизнедеятельности |
| 01(00 | | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности |
| OK 08. | • | и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| | 0П.8 | Безопасность жизнедеятельности |
| | ОП.9 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура |
| OK 09. | | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| | ОП.1 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| | ОП.2 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| | ОП.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| | 0П.4 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Эффективное поведение на рынке труда |
| | ОП.5 | Основы калькуляции и учета |
| | ОП.6 | Охрана труда |
| | ОП.7 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| | 0П.8 | Безопасность жизнедеятельности |
| | ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| | МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| | УП.01.02 | Учебная практика |
| | ПП.01.02 | Производственная практика |
| Į | МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Į | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ļ | УП.02.02 | Учебная практика |
| | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | МДК.3.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.03.02 | Учебная практика |
| ļ | ПП.03.02 | Производственная практика |
| ļ | МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| ļ | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| ļ | УП.04.02 | Учебная практика |
| ļ | ПП.04.02 | Производственная практика |
| ļ | МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ļ | МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | УП.05.02 | Учебная практика |

| | П.05.02 | Производственная практика | | | | | | | |
|---------|---------------|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | Демонстрационный экзамен | | | | | | | |
| OK 10. | | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | | | | | | | |
| O | П.1 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | | | | | | |
| O | П.2 | Основы товароведения продовольственных товаров | | | | | | | |
| O | П.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | | | | | |
| O | П.4 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Эффективное поведение на рынке труда | | | | | | | |
| O | П.5 | Основы калькуляции и учета | | | | | | | |
| O | П.6 | Охрана труда | | | | | | | |
| O |)П.7 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | | | | | |
| O | П.8 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | |
| O | П.10 | Блюда якутской кухни | | | | | | | |
| M. | 1ДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | |
| M | 1ДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | |
| УГ | Π.01.02 | Учебная практика | | | | | | | |
| П | П.01.02 | Производственная практика | | | | | | | |
| M | 1ДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | |
| M | 1ДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | |
| УГ | П.02.02 | Учебная практика | | | | | | | |
| П | П.02.02 | Производственная практика | | | | | | | |
| M | 1ДК.3.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | |
| M | 1ДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | |
| | П.03.02 | Учебная практика | | | | | | | |
| П | П.03.02 | Производственная практика | | | | | | | |
| M | 1ДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | | | | | | |
| | 1ДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | | | | | | |
| | П.04.02 | Учебная практика | | | | | | | |
| П | П.04.02 | Производственная практика | | | | | | | |
| M | 1ДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | | | | |
| M | 1ДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | | | | |
| УГ | П.05.02 | Учебная практика | | | | | | | |
| П | П.05.02 | Производственная практика | | | | | | | |
| | | Демонстрационный экзамен | | | | | | | |
| OK 11. | | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | | | | | | | |
| O | П.4 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Эффективное поведение на рынке труда | | | | | | | |
| O | П.5 | Основы калькуляции и учета | | | | | | | |
| O | Π.10 | Блюда якутской кухни | | | | | | | |
| П | ΙΠ.01.02 | Производственная практика | | | | | | | |
| ПК 1.1. | | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | | | | | | | |
| O | П.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | | | | | |
| M | 1ДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | |
| УГ | Π.01.02 | Учебная практика | | | | | | | |
| П | ΙΠ.01.02 | Производственная практика | | | | | | | |
| | | Демонстрационный экзамен | | | | | | | |
| ПК 1.2. | | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | | | | | | | |
| O | П.1 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | | | | | | |
| O | П.10 | Блюда якутской кухни | | | | | | | |
| | 1ДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | |
| M | | · . | | | | | | | |
| | Π.01.02 | Учебная практика | | | | | | | |

| | | Демонстрационный экзамен |
|--------|-----------|---|
| | | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных |
| ПК 1.3 | 3. | изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| | УП.01.02 | Учебная практика |
| | ПП.01.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 1.4 | 1 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных |
| 111X 1 | т. | изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| | УП.01.02 | Учебная практика |
| | ПП.01.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 2.1 | ١. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ОП.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| | МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.02.02 | Учебная практика |
| | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 2.2 | 2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| | ОП.1 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| | ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.02.02 | Учебная практика |
| | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 2.3 | 3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.02.02 | Учебная практика |
| | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 2.4 | 1. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.02.02 | Учебная практика |
| | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 2.5 | 5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.02.02 | Учебная практика |
| | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 2.6 | 5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.02.02 | Учебная практика |
| | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 2.7 | 7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| | | |

| - 1 | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
|---------|-----------|---|
| | УП.02.02 | Учебная практика |
| | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | 111102102 | Демонстрационный экзамен |
| 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. |
| | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.02.02 | Учебная практика |
| | ПП.02.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 3.1. | | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ОП.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| | МДК.3.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.03.02 | Учебная практика |
| | ПП.03.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 3.2. | | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| | ОП.1 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| | ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| | МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.03.02 | Учебная практика |
| | ПП.03.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 3.3. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| | МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| _ | УП.03.02 | Учебная практика |
| | ПП.03.02 | Производственная практика |
| \perp | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 3.4. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| | МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.03.02 | Учебная практика |
| | ПП.03.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 3.5. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| | МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | УП.03.02 | Учебная практика |
| | ПП.03.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 3.6. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |
| | МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| _ | УП.03.02 | Учебная практика |
| | ПП.03.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| 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. |
| | ОП.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| | МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |

| Ī | УП.04.02 | Учебная практика |
|--------|-----------|--|
| İ | ПП.04.02 | Производственная практика |
| İ | | Демонстрационный экзамен |
| П(4 3 | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов |
| ПК 4.2 | 4. | разнообразного ассортимента. |
| - | ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| | УП.04.02 | Учебная практика |
| | ПП.04.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 4.3 | 3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| | УП.04.02 | Учебная практика |
| | ПП.04.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 4.4 | l. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| | УП.04.02 | Учебная практика |
| | ПП.04.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 4.5 | j. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
| | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков |
| | УП.04.02 | Учебная практика |
| | ПП.04.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 5.1 | | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ОП.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| | МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | УП.05.02 | Учебная практика |
| | ПП.05.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 5.2 | | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| | ОП.10 | Блюда якутской кухни |
| | МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | УП.05.02 | Учебная практика |
| | ПП.05.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 5.3 | 3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| | МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | УП.05.02 | Учебная практика |
| | ПП.05.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |
| ПК 5.4 | l | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
|] | МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | УП.05.02 | Учебная практика |
| | ПП.05.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |

| ПК 5. | 5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |
|---|----------|--|
| МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучн | | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | УП.05.02 | Учебная практика |
| | ПП.05.02 | Производственная практика |
| | | Демонстрационный экзамен |

| ОДБ | Базовые дисциплины | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|
| ОДБ.1 | Русский язык | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.2 | Литература | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.3 | Иностранный язык | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.4 | История | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.5 | Физическая культура | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.6 | ОБЖ | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.7 | Обществознание | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.8 | Естествознание | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.9 | География | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.10 | Экология | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.11 | Астрономия | | | | | | | | | | | | |
| одп | Профильные дисциплины | | | | | | | | | | | | |
| ОДП.1 | Математика | | | | | | | | | | | | |
| ОДП.2 | Информатика | | | | | | | | | | | | |
| ОДП.3 | Экономика | | | | | | | | | | | | |
| ОДП.4 | Право | | | | | | | | | | | | |
| ПОО | Предлагаемые ОО | | | | | | | | | | | | |
| ПОО.01 | Основы финансовой грамотности | | | | | | | | | | | | |
| ПОО.02 | Язык Саха | | | | | | | | | | | | |
| ПОО.03 | История Якутии | | | | | | | | | | | | |
| | | OK 01. | ОК 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 07. | OK 08. | OK 09. | OK 10. | OK 11. | ПК 1.1. |
| опц | Общепрофессиональный цикл | ПК 1.2. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | | | |
| ОП.1 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 09. | OK 10. | ПК 1.2. | ПК 2.2. | ПК 3.2. | |
| ОП.2 | Основы товароведения продовольственных товаров | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 09. | OK 10. | | | | |
| ОП.3 | Техническое оснащение и организация рабочего | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 09. | OK 10. | ПК 1.1. | ПК 2.1. | ПК 3.1. | ПК 4.1. |
| 011.3 | места | ПК 5.1. | | | | | | | | | | | |
| ОП.4 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Эффективное поведение на рынке труда | OK 01. | OK 02. | ОК 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 09. | OK 10. | OK 11. | | | |
| ОП.5 | Основы калькуляции и учета | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 09. | OK 10. | OK 11. | | | |
| ОП.6 | Охрана труда | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 07. | OK 09. | OK 10. | | | |
| ОП.7 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 06. | OK 09. | OK 10. | | | | | |
| ОП.8 | Безопасность жизнедеятельности | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 07. | OK 08. | OK 09. | OK 10. | | |
| ОП.9 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 08. | | | | | |
| ОП.10 | Блюда якутской кухни | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 09. | OK 10. | OK 11. | ПК 1.2. | ПК 2.2. | ПК 3.2. |
| 011.10 | рлюда экутской кухни | ПК 4.2. | ПК 5.2. | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 1 | 1 | | | | ПК 1.4. |
| | | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | OK 11. | ΠK 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | IIK 1.4. |

| | | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | ПК 5.5. |
|-------------------|---|-------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 09. | OK 10. | OK 11. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | ОК 09. | OK 10. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | | | |
| УП.01.02 | Учебная практика | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | |
| ПП.01.02 | Производственная практика | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | OK 11. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, | ОК 01. | OK 02. | ок 03. | OK 04. | ОК 05. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. |
| | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | | | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | OK 01. | OK 02. | ОК 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 2.1. | | | | |
| MIII 02 02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. |
| МДК.02.02 | и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | | | | |
| VII 02 02 | Учебная практика | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. |
| УП.02.02 | | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | | | |
| ПП.02.02 | Производственная практика | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. |
| 7111.02.02 | | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | | | |
| пм.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | OK 04. | ОК 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. |
| 1111.03 | блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.6. | | | | | | | | | | | |
| МДК.3.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 3.1. | | | | |
| МДК.3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. |
| ндк.э. о г | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ПК 3.6. | | | | | | | | | | | |
| УП.03.02 | Учебная практика | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. |
| | , | ПК 3.6. | | | | | | | | | | | |
| ПП.03.02 | Производственная практика | OK 01. ПК 3.6. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного | ОК 01. | ОК 02. | ок 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 4.1. | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | ОК 09. | OK 10. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | |
| УП.04.02 | Учебная практика | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. |

| ПП.04.02 | Производственная практика | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. |
|-----------|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | OK 04. | ОК 05. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | ПК 5.5. |
| мдк.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | ОК 09. | OK 10. | ПК 5.1. | | | | |
| мдк.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | ПК 5.5. | |
| УП.05.02 | Учебная практика | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | ПК 5.5. |
| ПП.05.02 | Производственная практика | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 09. | OK 10. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | ПК 5.5. |
| | Государственная итоговая аттестация | ОК 01. ПК 2.1. | ОК 02. ПК 2.2. | ОК 03. ПК 2.3. | OK 04. ΠΚ 2.4. | ОК 05. ПК 2.5. | ОК 06. ПК 2.6. | ОК 09. ПК 2.7. | ΟΚ 10. ΠΚ 2.8. | ПК 1.1. ПК 3.1. | ПК 1.2. ПК 3.2. | ПК 1.3. ПК 3.3. | ПК 1.4. 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. |
| | | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 09. | OK 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |
| | Демонстрационный экзамен | 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. |
| ' <u></u> | Проведение государственных экзаменов | | | | | | | | | | | | |

| Nō | Наименование |
|----|---|
| | Кабинеты: |
| 1 | социально-экономических дисциплин; |
| 2 | микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; |
| 3 | товароведения продовольственных товаров; |
| 4 | технологии кулинарного и кондитерского производства; |
| 5 | иностранного языка; |
| 6 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда; |
| 7 | технического оснащения и организации рабочего места. |
| | Лаборатории: |
| 1 | учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); |
| 2 | учебный кондитерский цех. |
| | Спортивный комплекс: |
| | Залы: |
| 1 | Библиотека, |
| 2 | Читальный зал с выходом в интернет |
| 3 | Актовый зал |

Пояснения

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан

- 1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар-кондитер, утвержденного Министерством образования и науки РФ 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Минюсте 22 декабря 2016 году № 44898 .
- 2. Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы СПО по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям, разработанных ФИРО, 2018 г.;
- 3. Примерной основной образовательной программы (ПООП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной рабочей группой Федерального учебно-методического объединения в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. 2021 г.
- 4. Рекомендаций ФГАУ ФИРО от 17.03.2015 г. № 06-259 по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования:

Объем образовательной программы:

Нормативный срок освоения программы при очной форме обучения составляет 199 недель (3 г. 10 м.): Обучение по циклам и разделу «Физическая культура» – 101 нед.; учебная практика – 32 нед.; производственная практика – 23 нед.; промежуточная аттестация – 6 нед.; государственная итоговая аттестация – 2 нед.; каникулы – 35 нед. Объем образовательной программы составляет: 101*36 +32*36 + 23*36+ 6*36 +2*36=3636+1152+828+216+72=5904 ч.

Использование объема вариативной части:

Вариативная часть составляет не менее 20 % от общего объема времени на ее освоение:

5904-2052(OO)-108 (ПА OO)-72 (ГИА)=3672*20%=734,4=735 ч.

Распределение вариативной части направлено на увеличение времени, необходимого на реализацию всех профессиональных модулей обязательной части, а также на учебную практику по ПМ 05. - 703 ч., кроме этого, введена новая дисциплина ОП.10 Блюда якутской кухни - 32 ч.

Реализация общеобразовательного цикла:

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Разъяснениями ФГАУ ФИРО от 17.03.2015 г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования Общеобразовательная подготовка осуществляется по направлению социально-экономический профиль профиль. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу - 2052 часа распределено следующим образом: - 1907 ч. на базовые и профильные дисциплины, включая Астрономию; - 145 часов на предлагаемые дисциплины. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется концентрированно на 1-ом курсе, и рассредоточенно на 2-м курсе одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы ППКРС. Экзамены на 1-ом курсе проводятся по русскому языку и литературе (комплексный экзамен), и по двум дисциплинам из профильных дисциплин общеобразовательного цикла математике и праву. По русскому языку и математике - в письменной форме, по праву - в устной. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, зачетов и других форм контроля и экзаменов. Дифференцированные зачеты, зачеты и другие формы контроля - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС на промежуточную аттестацию. На промежуточную аттестацию по общеобразовательному циклу отодится 3 недели (108 ч.), которые распределены следующим образом: Русский язык и литература (комплексный экзамен) - 6 ч. на экзамен и 30 часов на консультации, Математика - 6 ч. на экзамен и 30 ч. на консультации, Право - 6 ч. на экзамен и 30 ч. на консультации.

Освоение дисциплин "Физическая культура" и "Безопасность жизнедеятельности" в общепрофессиональном цикле:

Объем дисциплины "Физичексая культура" - 40 ч., "Безопасность жизнедеятельности" - 36 ч., из них на освоение основ военной службы <u>(для юношей) - 70 % от общего объема времени, для девушек - на освоение основ медицинских знаний.</u>

При наличии обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплины "Адаптивная физическая

Организация учебного процесса и режим занятий:

• шестидневная учебная неделя; • занятия сгруппированы парами (2 × 45 мин); • установлена 36-часовая учебная неделя; • формы текущего контроля знаний – устный опрос, контрольная работа, тестирование, самостоятельная работа, выполнение лабораторнопрактического задания; • система оценок – пятибалльная шкала отметок; • при проведении консультаций (4 часа на одного обучающегомя в течение учебного года - всего 48 часов) допустима разбивка парами и проведение их вне расписания в виде групповых и индивидуальных занятий; • проведение учебной практики предусмотрено в учебных мастерских ОУ; производственную практику учащиеся проходят на предприятиях по профилю профессии согласно заключенным договорам на прохождение производственной практики; • цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики.

Практическое обучение проводится в виде учебной и производственной практик. Учебная практика проводится на 2-м, 3-м и 4-ом курсах на базе учебного заведения рассредоточенно - 144 ч. на 2 курсе, 468 ч. - на 3 курсе, 540 ч. - на 4-ом курсе. Производственная практика проводится концентрированно на базе профильных предприятий, с которыми заключены соглашения о совместном сотрудничестве, на 2ом. 3-м и 4-м курсах: 144 ч. на 2-ом курсе. 288 ч. на 3-ем курсе. 396 ч. на 4-ом курсе.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме защиты отчетов (дифференцированный зачет) с учетом подтверждающих документов соответствующих организаций (отчет, дневник-задание, характеристика)

Промежуточная аттестация в ходе освоения профессионального цикла (3 недели):

На 2-ом курсе - 1 неделя - по 6 ч. на 2 квалифиационных экзамена по ПМ-01 и ПМ-03 (12 ч.) и по 12 ч. консультаций на каждый экзамен (24 ч.) - всего 36 ч.;

На 3-ем курсе - 1 неделя - по по 6 ч. на 2 квалификационных экзамена по ПМ-02 и ПМ-04 (12 ч.) и по 12 ч. консультаций на каждый

На 4-ом курсе - 1 неделя - по 4 ч. на МДК 05.01 и МДК 05.02 (4 ч.), на консультации по МДК 05.01. - 10 ч., на МДК 05.02 - 12 ч., и на квалификационный экзамен по ПМ 05 - 6 ч. Всего

Оценка качества освоения ППКРС: Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю ОУ и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Освоение программ профессиональных модулей завершается квалификационным экзаменом, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: МДК и практик. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося выполнять указанные виды профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе "Требования к результатам освоения ОПОП" ФГОС. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: 🕟 оценка уровня освоения дисциплин; 🕟 оценка компетенций обучающихся. Итогом проверки является однозначное решение: "вид профессиональной деятельности освоен/не освоен" В зачетной книжке запись будет иметь вид: "ВПД освоен" или "ВПД не освоен". Формы и порядок проведения ГИА: Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонтсрационного экзаменаю. Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором ГБПОУ РС (Я) «Центр подготовки рабочих кадров "Арктика». Государственная итоговая аттестация в форме демонтрационного экзамена проводится в конце 8 семестра. Порядок подготовки включает: разработку и утверждение тем и перечня выпускных квалификационных работ за 6 месяцев до проведения ГИА, приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации, провеление консультаций. Согласовано ГАУ ДПО РС (Я) "ИРПО" Захарова Л.А. 13.07.2022

Код Наименование ЦК