

Министерство образования и науки республики Саха (Якутия)

Утверждаю

Директор

Сокольникова Екатерина Александровна



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар. Кондитер.

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3 г. 10 м.

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рядовые	Информационный отдел, управление, департамент, федеральное государственное учреждение, центр	Формы проекционной аттестации										Региональные курсы повышения квалификации, %										Распределение по сериям и категориям										Итого																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
		Экспертная					Директорская					Методическая					Специализированная					Секция 1					Секция 2					Секция 3					Секция 4					Секция 5					Секция 6					Секция 7					Секция 8					Общая сумма	Результат																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
		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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОДБ.1 Русский язык
				[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
[4]	ПП.03.02 Производственная практика				
				[3]	ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров
				[3]	ОП.5 Основы калькуляции и учета

4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ОП.3 Техническое оснащение и организация рабочего места [3] ОП.4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Эффективное поведение на рынке труда [3] ОП.6 Охрана труда
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет		
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОП.7 Иностранный язык в профессиональной деятельности [4] ОП.8 Безопасность жизнедеятельности

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
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
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
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

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
--------	---

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

ОК 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
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
ОК 05.	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
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
ОК 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
	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
		Демонстрационный экзамен
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.9	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОК 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
	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.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 хлебулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Учебная практика

	ПП.05.02	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ОК 10.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	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.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
ОК 11.		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Эффективное поведение на рынке труда
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.10	Блюда якутской кухни
	ПП.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.
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Учебная практика
	ПП.01.02	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.10	Блюда якутской кухни
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Учебная практика
	ПП.01.02	Производственная практика

		Демонстрационный экзамен
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных 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.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных 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.		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.		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.		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.		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.		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.		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.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 2.8.		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
		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

	УП.04.02	Учебная практика
	ПП.04.02	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов 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.		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.		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.		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.		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.		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, 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												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	ПК 2.2.	ПК 3.2.	
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.				
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01. ПК 5.1.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Эффективное поведение на рынке труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.5	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.6	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.					
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	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 05.	ОК 06.	ОК 08.					
ОП.10	Блюда якутской кухни	ОК 01. ПК 4.2.	ОК 02. ПК 5.2.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 2.2.	ПК 3.2.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.

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

№	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 на основе:
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(ОО)-108 (ПА ОО)-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. 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 рассредоточено 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 отодвигается 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 "Физическая культура" - 40 ч., "Безопасность жизнедеятельности" - 36 ч., из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 % от общего объема времени, для девушек - на освоение основ медицинских знаний.
При наличии обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплины "Адаптивная физическая культура".
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 лабораторно-практического задания; • система оценок – пятибалльная шкала отметок; • при проведении консультаций (4 часа на одного обучающегося 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:
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 2-ом, 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 квалификационных 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 экзамен (24 ч.) - всего 36 ч.;
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:		
<p>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".</p>		
Формы и порядок проведения ГИА:		
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена. 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 демонстрационного 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, проведение консультаций</p>		
Согласовано		
ГАУ ДПО РС (Я) "ИРПО"		
Захарова Л.А.		
13.07.2022		

Код	Наименование ЦК
-----	-----------------