



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ГПОУ "Юргинский технологический колледж" имени Павлючкова Геннадия Антоновича
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественно - научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569



ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СЕРТИФИКАТ: 02B526004EAEC1A04F73BE07D4671E30
ВЛАДЕЛЕЦ: ГПОУ ЮТК ИМ. ПАВЛЮЧКОВА Г.А.

ДЕЙСТВИТЕЛЕН: С 04 МАРТА 2022 Г. ПО 04 ИЮНЯ 2023 Г.

Планируемые наименования дисциплин и наименование проекта	Курс 3										Курс 4										Максимальная учебная нагрузка				
	Семестр 6 13 (10) нед					Семестр 7 11 (5 1/2) нед					Семестр 8 12 1/2 (8 1/2) нед					ЦК									
	Масштаб. проект	Масштаб.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Масштаб. проект	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Обяз. часть	Вар. часть				
						Лекции, уроки	Пр-занятия	ЛРБ занятия	Семинар. занятия	Проекты, эссе, Мировая проспект					Лекции, уроки	Пр-занятия	ЛРБ занятия	Семинар. занятия	Проекты, эссе, Мировая проспект			Обязательная	Лекции, уроки	Пр-занятия	ЛРБ занятия
	час			72	нед	2					час			нед						час			72		
	час			108	нед	3					час			нед						час			108		
	18			18			18				час			нед						час			18		
	434	6		428	62	168				18													260	174	
	36	2		34	16	18																	36		
	200	4		196	46	150																	62	138	
	час			72	нед	2					час			нед						час			72		
	час			108	нед	3					час			нед						час			72	36	
	18			18			18				час			нед						час			18		
								540	6		534	138	180		18	50		50					14	590	
								36			36	20	16											36	
								306	6		300	118	164		18									306	
	час			нед				час			198	нед	5	1/2	час			нед						198	
	час			нед				час			нед				час			36	нед	1				36	
															14			14				14		14	
															500	8		492	102	98			22	180	320
															44	2		42	26	16				44	
															164	6		158	76	82				164	
	час			нед				час			нед				час			54	нед	1	1/2			54	
	час			нед				час			нед				час			216	нед	6				180	36
															22			22			22		22	22	
	час			360	нед	10		час			198	нед	5 1/2	час			306	нед	8 1/2						
	час			144	нед	4		час			198	нед	5 1/2	час			54	нед	1 1/2						
	час			144	нед	4		час			198	нед	5 1/2	час			54	нед	1 1/2						
	час			нед				час			нед			час			нед								
	час			216	нед	6		час			нед			час			252	нед	7						
	час			216	нед	6		час			нед			час			252	нед	7						
	час			нед				час			нед			час			72	нед	2						
	час			нед				час			нед			час			72	нед	2						
	час			нед				час			нед			час			72	нед	2				72		
18	864	14		850	196	258		36	612	6	606	152	238		18	864	28	836	200	294		36	4650	1254	
				2							1									2					
				6							2									7					

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие)												
ОУДБ.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОУДБ.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОУДБ.03	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОУДБ.04	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОУДБ.05	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОУДБ.06	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУДБ.08	Астрономия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОУД	Общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)												
ОУДУ.09	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОУДУ.10	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУДУ.11	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУДБ.12	Родная литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 11.			
УДД	Учебные дисциплины дополнительные (предлагаемые ОО)												
УДД.13	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
УДД.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
УДД.15	Этика и психология профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
УДД.16	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
УДД.17	Индивидуальное проектирование	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
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 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.09	Физическая культура	ОК 08.											
ОП.10	Организация обслуживания	ОК 03.	ОК 11.										
ОП.11	Технология композиции блюд и изделий												
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3							
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
УП.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
ПП.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	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 06.	ОК 07.	ОК 08.	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 06.	ОК 07.	ОК 08.	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.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
УП.02	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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.						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
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 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.								
УП.03	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.								
ПП.03	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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 ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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 горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.									
УП.04	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.									
ПП.04	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 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.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
УП.05	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ПП.05	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3											
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3											
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3											
УП.06	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1	ПК 6.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		ПК 6.3	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1	ПК 6.2
<i>ПП.05</i>	<i>Учебная практика</i>													
<i>ПП.06</i>	<i>Производственная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1	ПК 6.2	
		ПК 6.3												
	Государственная итоговая аттестация													
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>													
	<i>Проведение демонстрационного экзамена</i>													

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	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
8	рисунка и живописи
	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, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1 НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ РАЗРАБОТКИ УЧЕБНОГО ПЛАНА:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016г.,
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 747 от 17.12.2020г. "О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования".
- Примерная основная образовательная программа по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрирована в государственном реестре примерных образовательных программ 31.03.2017г. № 43.01.09-170331
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.;

2 ОРГАНИЗАЦИЯ И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ:

- 1 Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса. Объем учебной нагрузки занятий составляет 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели - шестидневная; продолжительность занятий - 45 мин., группировка парами с перерывом - 5 мин.
- 2 Учебный план предусматривает изучение дисциплины "Этика и психология профессиональной деятельности", содержание которой содействует обеспечению социальной адаптации и коррекции нарушений развития обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- 3 В общеобразовательном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.
- 4 Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся концентрированно.
- 5 Формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, в т.ч. комплексный, экзамен. Количество экзаменов в год не превышает - 8, количество зачетов - 10, не включая зачет по физической культуре. Зачеты и диф. зачеты проводятся в рамках освоения учебных циклов. Экзамены проводятся в неделю промежуточной аттестации, либо в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.
- 6 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Программой государственной итоговой аттестации.

3 РЕАЛИЗАЦИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ:

- 1 Профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к естественно-научному профилю.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

2 Общеобразовательный цикл ОПОП СПО по ППКРС сформирован на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413, а также специфики профессии, которой овладевают обучающиеся. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 2052 часа, распределяется следующим образом: на изучение общих общеобразовательных учебных дисциплин – 1225 часов; на изучение общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей - 494 часа, на изучение дополнительных учебных дисциплин предлагаемых образовательной организацией - 333 часов. Учебный план предусматривает изучение обязательных учебных дисциплин: "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия". Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: "Родная литература" - предметная область "Родной язык и родная литература"; "Информатика" - предметная область "Математика и информатика"; "Химия", "Биология" - предметная область "Естественные науки". В учебный план включены следующие дополнительные дисциплины: "Физика" - учебная дисциплина введена согласно профиля специальности, в целях формирования образовательных результатов (ОП.03, ОП.06), также с целью содействия формированию ОК.09; "Этика и психология профессиональной деятельности" - ОК.03, ОК.04, "Информационные технологии в ПД" - дисциплина введена с целью содействия формированию ОК.09; "Этика и психология профессиональной деятельности" - ОК.03, ОК.04, ОК.05; "Основы предпринимательской деятельности" - ОК.11. "Индивидуальное проектирование" - учебная дисциплина введена для подготовки студентов к выполнению индивидуального проекта. Выполнение индивидуального проекта предусматривается по выбранной теме в рамках освоения дисциплины "Индивидуальное проектирование". Согласно естественно-научного профиля профессии предусматривается изучение 3 дисциплин на углубленном уровне: Информатика, Химия, Биология.

4 РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ:

1 Объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5724 часа.

2 Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 80 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (не менее 20%) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Конкретное соотношение объемов обязательной и вариативной части образовательной программы ГПОУ ЮТК определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также с учётом ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

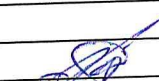
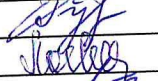

3 Время в объёме 1254 часа, отведённое на вариативную часть ППКРС, использовано на общепрофессиональный и профессиональный циклы. Вариативные часы распределены следующим образом: общепрофессиональный учебный цикл увеличен на 472 часа, в том числе из которых 82 часа выделено на введение дисциплины ОП.10 Организация обслуживания, 72 часа - на реализацию ОП.11 Технология композиции блюд и изделий; также 318 часов использовано на углубление подготовки по обязательным дисциплинам цикла. Профессиональный учебный цикл увеличен на 782 часа, из которых: на введение ПМ.06 выделено 320 часов, 576 часов использовано на углубление подготовки по обязательным профессиональным модулям цикла. Распределение часов вариативной части произведено с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования в соответствии со спецификой выбранной профессии.

4. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает по ФГОС СПО освоение дисциплины Физическая культура в объёме не менее 40 часов. В настоящем учебном плане освоение данной дисциплины Физическая культура предусматривает 92 часа занятий с целью укрепления здоровья обучающихся, подготовки их к профессиональной деятельности и военной службе.

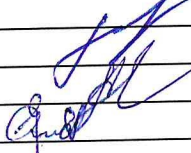
5. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает согласно ФГОС СПО освоение дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объёме 36 часов, из них 70% от общего объёма времени, отведённого на указанную дисциплину предусматривается на освоение военной службы, а в подгруппах девушек - на основы медицинских знаний.

6. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если накопляемость каждой составляет не менее - 8 человек.

Согласовано

Председатель ЦМК социально-экономических дисциплин		О.В. Семёнова
Председатель ЦМК гуманитарных дисциплин		О.Н. Гуляндина
Председатель ЦМК технических и математических дисциплин		Н.А. Логвинова
Председатель ЦМК отделения ТПОП		И.Ю. Жукова
Заведующий отделением ТПОП		Д.Б. Тарасова

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Заместитель директора по УР		Е.О. Горева
Заместитель директора по УПР		И.В. Сахарова
Заместитель директора по УВР		Е.А. Ермоленко