

Утверждаю
директор ГАПОУ РС (Я) "МРТК"

Березовой В.В.

10.03.2020



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Саха (Якутия) "Региональный технический колледж в г. Мирном"

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

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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.

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

Сводный перечень сведений о деятельности организации за отчетный период. Включает в себя названия подразделений, их основные функции, а также перечень мероприятий, проведенных в течение периода. Данные представлены в виде таблицы с колонками для наименования подразделения, его функций и списка мероприятий.

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПОО.4 Основы православной культуры
				[6] ПОО.3 История Якутии
3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] ОДБ.01 Русский язык
				[2] ОДБ.02 Литература
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4] МДК.03.02 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.02.01 Производственная практика
				[6] УП.02.01 Учебная практика
				[6] УП.03.01 Учебная практика
				[6] ПП.03.01 Производственная практика
				[5] МДК.03.03 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных якутских блюд и закусок

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задачи профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ОК 03		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ОК 04		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ОК 05		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ОК 06		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности

	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ОК 09		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ОК 10		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика

	ПП.01.01	Производственная практика
ОК 11		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда

ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих якутских блюд и закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	МДК.02.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих якутских блюд и закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих якутских блюд и закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе и якутских
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих якутских блюд и закусок
	УП.02.01	Учебная практика

	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе и якутских
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих якутских блюд и закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе и якутских
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих якутских блюд и закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе и якутских

	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих якутских блюд и закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
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, в том числе и якутских
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих якутских блюд и закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, в том числе и якутских
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных якутских блюд и закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных якутских блюд и закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности

	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных якутских блюд и закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных якутских блюд и закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе и якутских
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности

	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных якутских блюд и закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе и якутских
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.03	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных якутских блюд и закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
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.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	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
	МДК.04.03	Процессы приготовления подготовки к реализации якутских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе и якутских
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	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
	МДК.04.03	Процессы приготовления подготовки к реализации якутских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе и якутских
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	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
	МДК.04.03	Процессы приготовления подготовки к реализации якутских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
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
МДК.04.03	Процессы приготовления подготовки к реализации якутских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
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
МДК.04.03	Процессы приготовления подготовки к реализации якутских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика

ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.03	Процессы приготовления подготовки к реализации якутских хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.03	Процессы приготовления подготовки к реализации якутских хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе и якутских
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.03	Процессы приготовления подготовки к реализации якутских хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе и якутских
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.03	Процессы приготовления подготовки к реализации якутских хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.03	Процессы приготовления подготовки к реализации якутских хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

№	Наименование
1	Кабинеты: социально-экономических дисциплин; микробиологии, санитарии и гигиены; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Лаборатории: товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.
3	Мастерские: Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. Учебный кондитерский цех.
4	Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
5	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Пояснения

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) среднего профессионального образования (далее ППКРС СПО) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Саха (Якутии) «Регионального технического колледжа в г. Мирном» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 г, зарегистрированного в Минюсте РФ № 44898 от 22.12.2016 г. Нормативная база для разработки учебного плана: Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898); Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации государственной итоговой аттестации); Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306); Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785). Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); ФГОС реализуется в пределах ППКРС СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования и «РЕКОМЕНДАЦИЯМ 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» (Письмо Министерство образования и науки РФ и Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 г. N 06-259) (далее – Рекомендации Минобрнауки России, 17 марта 2015). Продолжительность полной учебной недели составляет 36 часов (шестидневная учебная неделя) обязательной учебной нагрузки. Максимальная учебная нагрузка не превышает 54 часов. Занятия сгруппированы по парам, продолжительность которых составляет 1 час 30 минут (по 45 минут с пяти минутным перерывом). Формы и процедуры текущего контроля знаний предусмотрены как традиционные (устный опрос, выполнение письменных контрольных и самостоятельных работ, выполнение тестов и т.п.), так и современные – электронное тестирование, проектная деятельность. Практика является обязательным разделом ППКРС СПО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку.

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы профессии 43.01.09 Повар, кондитер дает возможность расширения и углубления подготовки выпускника, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Так за счет вариативной части включены дополнительные компетенции по приготовлению якутских блюд и кондитерских изделий. Углубление подготовки по дисциплинам: Техническое оснащение и организация рабочего места 18 часов, Иностранный язык профессиональной деятельности 34 часа, Физическая культура / Адаптивная физическая культура 30 часов, Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов 20 часа, Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарных изделий, закусок 27 часа, Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 27 часа, ПП.02.01 Производственная практика 72 часа, ПП.03.01 Производственная практика 36 часа, Процессы приготовления подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 73 часа, Процессы приготовления подготовки к реализации якутских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 40 часов, ПП.04.01 Производственная практика 72 часа, Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 15 часов, Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 23 часа, ПП.05.01 Производственная практика 72 часа. Введение дисциплин за счет вариативной части: Информационные технологии в профессиональной деятельности 66 часов, Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих якутских блюд и закусок 32 часа, Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных якутских блюд и закусок 32 часа, Процессы приготовления подготовки к реализации якутских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 40 часов, Процессы приготовления подготовки к реализации якутских хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 32 часов. Итого часов по вариативной части 712 часов.

Формы проведения промежуточной аттестации Промежуточная аттестация учащихся имеет различные формы: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Кроме того, для комплексной проверки знаний обучающихся проводятся контрольные недели, форма проведения которых различна: устный зачет, письменная контрольная работа, тестирование (в том числе и электронное). Осуществляется по графику и согласно приказу директора ГАПОУ РС (Я) «МРТК» и входит в обязательную учебную нагрузку. Учебный план предусматривает следующую периодичность промежуточной аттестации: Вид промежуточной аттестации: Входной контроль (1 курс): С 10 по 17 сентября. Контрольные недели: последняя неделя октября и последняя неделя марта. Зачет, дифференцированный зачет, экзамен: согласно календарному графику

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Согласно стандарту ФГОС время отведенной на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы составляет 2 недели.

Согласовано
