



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Сочинский институт(филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования  
"Российский университет дружбы народов"

*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:

Кондитер. Повар.

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*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
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента











РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 10.	ОК 11.		
<b>ОУД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 10.	ОК 11.		
ОУД.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 05.	ОК 10.									
ОУД.02	Литература	ОК 01.	ОК 05.	ОК 10.									
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 03.	ОК 04.	ОК 10.									
ОУД.04	Математика	ОК 01.	ОК 02.										
ОУД.05	История	ОК 03.	ОК 05.	ОК 11.									
ОУД.06	Физическая культура	ОК 05.	ОК 08.										
ОУД.07	ОБЖ	ОК 01.	ОК 06.	ОК 07.									
ОУД.08	Астрономия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.									
ОУД	Индивидуальный проект	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.									
<b>ОУД</b>	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.						
ОУД.09	Биология	ОК 02.	ОК 07.										
ОУД.10	Химия с элементами физики	ОК 01.	ОК 03.										
ОУД.11	Родной язык	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.									
<b>ПОО</b>	<b>Дисциплины, предлагаемые ОО</b>	ОК 01.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 11.								
УД.01	Информационное общество (включая информатику и обществознание)	ОК 01.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 11.								
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	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 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 03.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 03.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.05	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.06	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 04.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.					
ОП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.10	Первичная обработка продукции	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
ОП.11	Региональные кухни	ОК 01.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.					
ОП.12	Зарубежная кухня	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.13	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 04.	ПК 2.2.	ПК 3.2.	ПК 4.2.	ПК 5.2.						
ОП.14	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ОК 02.	ОК 04.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.15	Психология общения	ОК 01.	ОК 05.	ОК 10.									



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.									
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.									
ОП.17	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 06.	ОК 11.									
ОП.18	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 06.	ОК 11.									
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	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.		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.						
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.						
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.						
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 09.	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 07.	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	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 07.	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.02.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 07.	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.02.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 07.	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 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.03.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	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.03.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	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.03.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	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 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	
МДК.04.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
МДК.05.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
	Защита выпускной квалификационной работы	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 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.
	Проведение государственных экзаменов	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.									

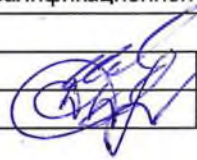
## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план специальности разработан в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569 (Зарегистрирован Минюст РФ №44898 от 22.12.2016г.)
2. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и должна составлять не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.
3. Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций ФГОС СПО, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.
4. В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен 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.
5. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### Согласовано

Заместитель директора по учебной работе

Руководитель отделения СПО



Т.В.Шурухина

Д.В.Дымова