

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.11.2025 14:47:01
Уникальный программный ключ:
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СЕРВИСА"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование специальности

Квалификация:

повар, кондитер

Форма обучения:

очная

Срок получения образования:

1 год 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

-

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от

09.12.2016

№ 1569

Год начала подготовки по УП

-

СОГЛАСОВАНО:

Директор колледжа креативных индустрий и предпринимательства

К.С. Щекотова

Начальник учебного отдела

Жирнова И.В.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СЕРВИСА"

МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Планируемые результаты обучения (общие и профессиональные компетенции)											
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ												
ОП.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК2	ОК4	ОК6	ОК9								
ОП.02	Физическая культура	ОК4	ОК8										
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК4	ОК6	ОК7									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9				
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4
		ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4
		ПК3.5	ПК3.6	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5	ПК5.1	ПК5.2	ПК5.3	ПК5.4	ПК5.5
ОП.06	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4
		ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4
		ПК3.5	ПК3.6	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5	ПК5.1	ПК5.2	ПК5.3	ПК5.4	ПК5.5
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4
		ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4
		ПК3.5	ПК3.6	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5	ПК5.1	ПК5.2	ПК5.3	ПК5.4	ПК5.5
ОП.08	Охрана труда	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4
		ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4
		ПК3.5	ПК3.6	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5	ПК5.1	ПК5.2	ПК5.3	ПК5.4	ПК5.5
ОП.09	Основы калькуляции и учета	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4
		ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4
		ПК3.5	ПК3.6	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5	ПК5.1	ПК5.2	ПК5.3	ПК5.4	ПК5.5
ОП.10/ АОП.10	Информационные технологии / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК2	ОК5	ОК9	ПК5.1								
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	ОК1	ОК2	ОК3									
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ												
ПМ.00	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4

№	Наименование циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Планируемые результаты обучения (общие и профессиональные компетенции)											
УП.01.01	Учебная практика: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4
ПП.01.01	Производственная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4								
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.01	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4
		ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4
		ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4
		ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8								
УП.02.01	Учебная практика, Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4
		ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8								
ПП.02.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4
		ПК3.5	ПК3.6										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4
		ПК3.5	ПК3.6										
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4
		ПК3.5	ПК3.6										
УП.03.01	Учебная практика, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4
		ПК3.5	ПК3.6										
ПП.03.01	Производственная практика, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК3.6						
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.03	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК3.6						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4
		ПК4.5											
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4
		ПК4.5											
МДК.04.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4
		ПК4.5											
УП.04.01	Учебная практика, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4
		ПК4.5											
ПП.04.01	Производственная практика, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5							
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК5.1	ПК5.2	ПК5.3	ПК5.4
		ПК5.5											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ПК5.1	ПК5.2	ПК5.3	ПК5.4

[illegible]

