ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A30B6FE628C1931C800DF16E13B37E0A
Владелец: Сиденко Ирина Эдуардовна
Действителен: с 17.04.2023 до 10.07.2024

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю
Директор

Сиденко Ирина Эдуардовна

Согласовано: Генеральный директор ООО
«Специализированный застройщик Группа компаний
«Белгородстроймонтаж» Клет В.М.

Педагогическим советом
Протокол № 10 от 25.05.2023

25.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Белгородский техникум общественного питания"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01 — *код*

Официант, бармен — *наименование профессии*

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация: Официант, бармен, буфетчик

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 02.08.2013 **№** 731

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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
I																		К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К
II			У		У		У		У		У		У				А	К	К		П		П		П		П		П		П		П		П		П		П	П	П		А	К	К	К	К	К	К	К	К
III		У		У		У		У	У		П	П		П	П		А	К	К		П		П		П		П		П	П	П		П	П	П		П		П		А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40	1440	17	612	23	828	1		1								11	52	25	1
II	21	756	10	360	11	396	2	1	1	6	6		12		12		11	52	25	1
III	16	576	7	252	9	324	2	1	1	5	5		16	4	12	2	2	43	25	1
Всего	**77**	**2772**	**34**	**1224**	**43**	**1548**	**5**	**2**	**3**	**11**	**11**		**28**	**4**	**24**	**2**	**24**	147		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (г.р. на л.)	Консультации	Обязательная: Всего	Лекции, уроки	Тр. занятия	Либ. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект (входит в сд.)
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	26
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	2	10					3078	854	172	2052	1007	1045			
5	ОУД	Общие учебные дисциплины	5	2	10					3078	854	172	2052	1007	1045			
6	ОУД.01	Русский язык	2							192	52	12	128	76	52			
7	ОУД.02	Литература			3					258	72	14	172	102	70			
8	ОУД.03	История			4					312	88	16	208	174	34			
9	ОУД.04	Обществознание	2							258	74	12	172	172				
10	ОУД.05	География			2					216	62	10	144	72	72			
11	ОУД.06	Иностранный язык			4					258	68	18	172		172			
12	ОУД.07	Математика	5							429	111	32	286	120	166			
13	ОУД.08	Информатика	3							189	47	16	126	38	88			
14	ОУД.09	Физическая культура		13	24					258	86		172	2	170			
15	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2					132	40	4	88	58	30			
16	ОУД.11	Физика			3					156	36	16	104	58	46			
17	ОУД.12	Химия	3							216	60	12	144	72	72			
18	ОУД.13	Биология			3					156	42	10	104	52	52			
19	ОУД.14	Индивидуальный проект по обществознанию			2					48	16		32	11	21			
20	*																	
22																		
23	*																	
25																		
26	*																	
28																		
29	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6		12					1080	232	128	720	398	178	144		
31	ОП	Общепрофессиональный цикл	1		8					503	97	64	342	218	124			
32	ОП.01	Основы культуры профессионального общения			5					46	6	8	32	22	10			
33	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	5							84	20	8	56	36	20			
34	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов			5					75	17	8	50	32	18			
35	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			6					52	8	8	36	24	12			
36	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			6					52	8	8	36	10	26			
37	ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение			1					54	16	2	36	28	8			
38	ОП.07	Основы предпринимательства			5					48	8	8	32	26	6			
39	ОП.08	Основы финансовой грамотности			6					44	6	6	32	20	12			
40	ОП.09	Основы бережливого производства			1					48	8	8	32	20	12			
41	*																	
43	П	Профессиональный учебный цикл	5		4					497	95	64	338	180	14	144		
45	ПМ	Профессиональные модули	5		4					497	95	64	338	180	14	144		
47	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	2		2					168	32	24	112	76		36		
49	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	4							168	32	24	112	76		36		
50	МДК*																	
52	УП.01.01	Учебная практика			3		РП		час	216			216	нед		6		
53	УП*																	
55	ПП.01.01	Производственная практика			4		РП		час	432			432	нед		12		
56	ПП*																	
58	ПМ.01.Э	Экзамен	4															
59		Всего часов с учетом практик								816			760					
61	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	3		2					329	63	40	226	104	14	108		
63	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	5							206	42	24	140	68		72		
64	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок	6							123	21	16	86	36	14	36		
65	МДК*																	
67	УП.02.01	Учебная практика			5		РП		час	180			180	нед		5		
68	УП*																	
70	ПП.02.01	Производственная практика			6		РП		час	576			576	нед		16		
71	ПП*																	
73	ПМ.02.Э	Экзамен	6															
74		Всего часов с учетом практик								1085			982					
76	ПМ*																	
78																		
79	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		5	6					80	40		40		40			
81		Учебная и производственная практики							час	1404			1404	нед		39		
83		Учебная практика							час	396			396	нед		11		
84		Концентрированная							час	396			396	нед		11		
85		Рассредоточенная							час					нед				
87		Производственная практика							час	1008			1008	нед		28		
88		Концентрированная							час	1008			1008	нед		28		
89		Рассредоточенная							час					нед				
91		Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед		2		
92		Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед		2		
93		Проведение государственных экзаменов							час					нед				

Распределение по курсам и семестрам

	Курс 1, Семестр 1 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Тр. занятия	Либ. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2 (23 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Тр. занятия	Либ. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект
2	54			36						54			36					
3	816	234	38	544	296	248				1242	362	52	828	431	397			
5	816	234	38	544	296	248				1242	362	52	828	431	397			
6	90	24	6	60	36	24				102	28	6	68	40	28			
7	95	23	6	66	36	30				86	24	4	58	36	22			
8	65	27	2	36	30	6				52	10	2	40	34	6			
9	134	38	6	90	90					124	36	6	82	82				
10	108	30	6	72	36	36				108	32	4	72	36	36			
11	57	21	4	32		32				64	16	2	46		46			
12	82	20	4	58	24	34				86	22	2	62	28	34			
13										134	38	6	90	26	64			
14	63	17		46	2	44				56	18		38		38			
15										132	40	4	88	58	30			
16										108	30	12	66	38	28			
17	70	20	2	48	24	24				84	30	2	52	26	26			
18	52	14	2	36	18	18				58	22	2	34	16	18			
19										48	16		32	11	21			
20																		
22																		
23																		
25																		
26																		
28																		
29	102	24	10	68	48	20												
31	102	24	10	68	48	20												
32																		
33																		
34																		
35																		
36																		
37	54	16	2	36	28	8												
38																		
39																		
40	48	8	8	32	20	12												
41																		
43																		
45																		
47																		
49																		
50																		
52				нед						час			нед					
53																		
55				нед						час			нед					
56																		
58																		
59																		
61																		
63																		
64																		
65																		
67				нед						час			нед					
68																		
70				нед						час			нед					
71																		
73																		
74																		
76																		
78																		
79																		
81				нед						час			нед					
83				нед						час			нед					
84				нед						час			нед					
85				нед						час			нед					
87				нед						час			нед					
88				нед						час			нед					
89				нед						час			нед					
91				нед						час			нед					
92				нед						час			нед					
93				нед						час			нед					

	Курс 2, Семестр 3 (10 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Тр. занятия	Либ. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4 (11 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Тр. занятия	Либ. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект
2	54			36						54			36					
3	509	109	60	340	146	194				457	137	16	304	122	182			
5	509	109	60	340	146	194				457	137	16	304	122	182			
6																		
7	77	25	4	48	30	18												
8	52	14	6	32	26	6				143	37	6	100	84	16			
9																		
10																		
11	48	12	6	30		30				89	19	6	64		64			
12	75	11	16	48	18	30				132	46	4	82	38	44			
13	55	9	10	36	12	24												
14	46	16		30		30				93	35		58		58			
15																		
16	48	6	4	38	20	18												
17	62	10	8	44	22	22												
18	46	6	6	34	18	16												
19																		
20																		
22																		
23																		
25																		
26																		
28																		
29	31	5	6	20	20					137	27	18	92	56		36		
31																		
32																		
33																		
34																		
35																		
36																		
37																		
38																		
39																		
40																		
41																		
43	31	5	6	20	20					137	27	18	92	56		36		
45	31	5	6	20	20					137	27	18	92	56		36		
47	31	5	6	20	20					137	27	18	92	56		36		
49	31	5	6	20	20					137	27	18	92	56		36		
50																		
52				216	нед	6				час			нед					
53																		
55				нед						час			432	нед	12			
56																		
58																		
59																		
61																		
63																		
64																		
65																		
67				нед						час			нед					
68																		
70				нед						час			нед					
71																		
73																		
74																		
76																		
78																		
79																		
81				216	нед	6				час			432	нед	12			
83				216	нед	6				час				нед				
84				216	нед	6				час				нед				
85					нед					час				нед				
87					нед					час			432	нед	12			
88					нед					час			432	нед	12			
89					нед					час				нед				
91					нед					час				нед				
92					нед					час				нед				
93					нед					час				нед				

	Курс 3, Семестр 5 (7 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Тр. занятия	Либ. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Курс 3, Семестр 6 (9 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Тр. занятия	Либ. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть	Обязательная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	83	84	85	86	87	88	89	90	96	97	98	99	100	101	102	103	104	110	167	168	169	170	171
2	54			36						54			36										
3	54	12	6	36	12	24																	
5	54	12	6	36	12	24																	
6																			1				
7																			1				
8																			1				
9																			2				
10																							
11																			1				
12	54	12	6	36	12	24																	
13																							
14																			1				
15																			1				
16																							
17																							
18																							
19																							
20																							
22																							
23																							
25																							
26																							
28																				80%	20%	80%	20%
29	324	72	36	216	124	68	24			486	104	58	324	150	90	84				864	216	576	144
31	205	43	24	138	90	48				196	30	30	136	80	56					287	216	198	144
32	46	6	8	32	22	10													1	46		32	
33	84	20	8	56	36	20													4	84		56	
34	75	17	8	50	32	18													4	68	7	46	4
35										52	8	8	36	24	12				4	45	7	32	4
36										52	8	8	36	10	26				1	44	8	32	4
37																			1		54		36
38										48	8	8	32	26	6				3		48		32
39										44	6	6	32	20	12				3		44		32
40																			3		48		32
41																							
43	79	9	12	58	34		24			250	54	28	168	70	14	84				497		338	
45	79	9	12	58	34		24			250	54	28	168	70	14	84				497		338	
47																				168		112	
49																			4	168		112	
50																							
52					нед					час				нед					4	216		216	
53																							
55					нед					час				нед					4	432		432	
56																							
58																							
59																							
61	79	9	12	58	34		24			250	54	28	168	70	14	84				329		226	
63	79	9	12	58	34		24			127	33	12	82	34		48			4	206		140	
64										123	21	16	86	36	14	36			4	123		86	
65																							
67				180	нед	5								нед					4	180		180	
68																							
70				144	нед	4							432	нед	12				4	576		576	
71																							
73																							
74																							
76																							
78																							
79	40	20		20		20				40	20		20		20					80		40	
81				324	нед	9				час			432	нед	12								
83				180	нед	5				час				нед									
84				180	нед	5				час				нед									
85					нед					час				нед									
87				144	нед	4				час			432	нед	12								
88				144	нед	4				час			432	нед	12								
89					нед					час				нед									
91					нед					час			72	нед	2								
92					нед					час			72	нед	2					72		72	
93					нед					час				нед									

#																			
95		КОНСУЛЬТАЦИИ по О								172									
96		в т.ч. в период обучения по циклам								172									
98		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								128									
99		в т.ч. в период обучения по циклам								128									
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11	2	22					3858	1086		2772	1405	1223	144			
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	11	2	22					4158	1086	300	2772	1405	1223	144			
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																	
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																	
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																	

#																												
95	КОНСУЛЬТАЦИИ по О	38									52									60								
96	в т.ч. в период обучения по циклам	38									52									60								
98	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	10																		6								
99	в т.ч. в период обучения по циклам	10																		6								
#	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	870	258		612	344	268				1190	362		828	431	397				474	114		360	166	194			
#	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	918	258	48	612	344	268				1242	362	52	828	431	397				540	114	66	360	166	194			
#	Экзамены (без учета физ. культуры)										**2**									**2**								
#	Зачеты (без учета физ. культуры)																											
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**2**									**3**									**4**								
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																											
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																											
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																											

#																																
95	КОНСУЛЬТАЦИИ по О	16									6																					
96	в т.ч. в период обучения по циклам	16									6																					
98	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	18									36									58												
99	в т.ч. в период обучения по циклам	18									36									58												
#	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	560	164		396	178	182	36			336	84		252	136	92	24			428	104		324	150	90	84			3942	216	2628	144
#	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	594	164	34	396	178	182	36			378	84	42	252	136	92	24			486	104	58	324	150	90	84			3942	216	2628	144
#	Экзамены (без учета физ. культуры)	**2**									**3**									**2**												
#	Зачеты (без учета физ. культуры)																															
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**3**									**4**									**4**												
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																															
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																															
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																															

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1					
2					

3					
4					

5					
6					

7					
8					

9					
10					

10					
11					

12

13

14

15

16

17

18

19

20

Индекс		Содержание
ОК 1		Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	История
	ОУД.04	Обществознание
	ОУД.06	Иностранный язык
	ОУД.09	Физическая культура
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ОК 2		Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	История
	ОУД.04	Обществознание
	ОУД.06	Иностранный язык
	ОУД.09	Физическая культура
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности

	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 3		Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	История
	ОУД.04	Обществознание
	ОУД.06	Иностранный язык
	ОУД.09	Физическая культура
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика

	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 4		Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	История
	ОУД.04	Обществознание
	ОУД.06	Иностранный язык
	ОУД.09	Физическая культура
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература

	ОУД.03	История
	ОУД.04	Обществознание
	ОУД.06	Иностранный язык
	ОУД.09	Физическая культура
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ОК 6		Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	История
	ОУД.04	Обществознание
	ОУД.06	Иностранный язык
	ОУД.09	Физическая культура
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности

	ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 7		Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных задач (для юношей)
	ОУД.04	Обществознание
	ОУД.09	Физическая культура
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ПК 1.1.		Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности

	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2		Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3		Обслуживать массовые банкетные мероприятия
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4		Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1		Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию

	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2		Обслуживание потребителей бара, буфета
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3		Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4		Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика

	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5		Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6		Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7		Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика

ОУД	**Общие учебные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**					
ОУД.01	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД.03	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД.04	Обществознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.05	География												
ОУД.06	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД.07	Математика												
ОУД.08	Информатика												
ОУД.09	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.11	Физика												
ОУД.12	Химия												
ОУД.13	Биология												
ОУД.14	Индивидуальный проект по обществознанию												
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**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**						
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.6
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1.	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 2.3	ПК 2.5	ПК 2.7									
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2		
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.2	ПК 2.6			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	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						
ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.2				
ОП.07	Основы предпринимательства												
ОП.08	Основы финансовой грамотности												
ОП.09	Основы бережливого производства												
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Обслуживание потребителей организаций общественного питания**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1.	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1.	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
ПП.01.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1.	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	

ПМ.02	**Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**
		ПК 2.6	**ПК 2.7**										
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
		ПК 2.6	ПК 2.7										
МДК.02.02	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
		ПК 2.6	ПК 2.7										
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
		ПК 2.6	ПК 2.7										
ПП.02.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
		ПК 2.6	ПК 2.7										
ФК.00	**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 6**	**ОК 7**								

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Иностранного языка
	2	Физики и математики
	3	Безопасности жизнедеятельности
	4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	5	Общественных дисциплин
	6	Социально-экономических дисциплин, бухгалтерского учёта, предпринимательской деятельности
	7	Физиологии питания, санитарии и гигиены
	8	Междисциплинарных курсов
	9	Культуры профессионального общения
	10	Товароведения пищевых продуктов
	11	Организации обслуживания в общественном питании
	12	Технологии кулинарного производства
		Лаборатории:
	1	Информационно-коммуникационных технологий
	2	Химии
	3	Технологии обслуживания в общественном питании
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	Место для стрельбы
		Мастерские:
	1	Бар
	2	Банкетный зал
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

	Пояснения
	1. Пояснительная записка
	1.1. Нормативная база реализации ОПОП-ППКРС
	Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум общественного питания» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 731 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. N 29595 от 20 августа 2013 г.). По окончании курса обучения, сдачи экзаменов по профессиональным модулям, защиты выпускной квалификационной работы присваивается квалификация официант, бармен, буфетчик
	Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

	1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; 2. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»; 3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 539 от 15.05.2014г.; 4. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; 5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» 6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования»; 7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»; 8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; 9. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»; 10. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; 11. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; 12. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 года № 796 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; 13. Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»; 14. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»; 15. Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»); 16. Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»; 17. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока исп
	1.2. Структура и объём образовательной программы
	Срок освоения образовательной программы в очной форме на базе основного общего образования составляет 147 недель, в том числе:

	- 77 недели (2772 часа) учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (по видам учебной деятельности);
	- 5 недель промежуточной аттестации;
	- 11 недель учебной практики;
	- 28 недель производственной практики
	- 24 недельи каникул: 11 недель на первом и втором курсах, и 2 недели в зимний период на третьем курсе, что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году).
	Образовательная программа имеет следующую структуру:
	- общеобразовательный цикл: 3078 часа учебной нагрузки, в том числе 2052 часа обязательной (во взаимодействии с преподавателем);
	- общепрофессиональный цикл: 1080 часов учебной нагрузки, в том числе 720 часов обязательной (во взаимодействии с преподавателем);
	- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики: 1901 час учебной нагрузки;
	- государственная итоговая аттестация: 72 часа.
	Согласно ФГОС СПО объем основной профессиональной образовательной программы составляет 4158 часов, в том числе 2772 часа обязательной учебной награзки по профессиональной подготовке. На вариативную часть ОПОП выделено 216 часов, в том числе 144 часа обязательной (во взаимодействии с преподавателем) нагрузки (20%).
	Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
	1.3. Организация учебного процесса и режим занятий
	Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.
	Продолжительность учебной недели – шестидневная.
	Продолжительность учебных занятий 45 мин., которые группируются парами.
	Занятия по ОУД.06 «Иностранный язык», практические занятия по ОУД.09 "Информатика" проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.
	Для подгрупп девушек 26 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).
	Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в процессе выполнения различных видов учебной деятельности, а конкретные формы и методы текущего контроля знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций определяются предметными (цикловими) комиссиями, при этом используется пятибальная шкала оценивания: используются оценкам «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.
	Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки, в которую включены все виды практик: учебная практика – 396 часов, производственная практика – 1008 часов, лабораторных и практических занятия, в том числе по профильным дисциплинам.
	Практическая подготовка реализуется в учебных лабораториях и учебных мастерских техникума, а также на базах производственного обучения предприяти-партнёров в рамках соглашений о дуальном обучении.
	В Общепрофессиональный учебный цикл за счёт вариативной части включены следующие дисциплины:

	ОП.06 Психология личности и профессиональное самоопределение;
	ОП.07 Основы предпринимательства;
	ОП.08 Основы финансовой грамотности;
	ОП.09 Основы бережливого производства.
	На формирование информационно-коммуникационно-технологической компетенции направлено изучение ОУД.09 "Информатика" в общем объёме 189 часов.
	В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение дифференцированных зачетов предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.
	В рамках организации и проведения дуального обучения часы обязательных учебных занятий (часы профессиональной подготовки) распределены следующим образом: всего – 2484 ч., из них 936 ч. (38%) в техникуме, 1548 ч. (62%) на производстве.
	Учебная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках профессиональных модулей на базовых предприятиях г. Белгорода, с которыми заключены договоры о дуальном обучении:
	в 3 семестре: ПМ.01 "Обслуживание потребителей организаций общественного питания" - 216 часов; в 5 семестре: ПМ.02 "Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок" - 180 часов.
	Производственная практика (по профилю специальности) реализуется также в несколько периодов рассредоточено в рамках профессиональных модулей на базовых предприятиях г. Белгорода, с которыми заключены договоры о дуальном обучении:
	в 4 семестрах: ПМ.01 "Обслуживание потребителей организаций общественного питания" - 432 часа; в 5 семестрах: ПМ.02 "Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок" - 144 часа, в 6 семестрах: ПМ.02 "Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок" - 432 часов.
	С целью организации и проведения дуального обучения на базовых предприятиях г. Белгорода возможна реализация лабораторных занятий в рамках следующих междисциплинарных курсов:
	в 4 семестре: МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании - 36 часов; в 5 семестре: МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах - 24 часов; в 6 семестре: МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах - 48 часов, МДК.02.02 Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок - 36 часов.
	В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение дифференцированных зачетов предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.
	В рамках организации и проведения дуального обучения часы обязательных учебных занятий по профессиональным модулям распределены следующим образом:
	всего – 1901 ч., из них 353 ч. (19%) в образовательном учреждении, 1548 ч. (81%) на производстве;
	площадками реализации программ дуального обучения являются: ООО «Фамильный дом вкуса» (ресторан «ГРИНН Beer», Scandy park, «Суши Дом», «Хива», «Чёрная утка», «Гуси-Лебеди», La Terrazza); ООО «Астрея» (ресторан АМАКС); ООО "Гостиничный Комплекс Белгород", ООО "Ситис-Гурман" (Ресторан "Континенталь").
	Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные) предусматриваются в объёме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год и ежегодно утверждаются приказом директора техникума. При условии соблюдения наполняемости группы в количестве 25 человек могут быть распределены следующим образом:

	1 курс: ОУД.01 Русский язык - 12 ч.; ОУД.02 Литература - 10 ч; ОУД.03 История – 4 ч; ОУД.4 Обществознание - 12 ч; ОУД.05 География - 10 ч; ОУД.06 Иностранный язык – 6 ч; ОУД.07 Математика - 6 ч; ОУД.08 Информатика - 6 ч; ОУД.10 ОБЖ– 10 ч; ОУД.11 Физика – 12 ч; ОУД.12 Химия – 4 ч; ОУД.13 Биология – 4 ч; Психология личности и профессиональное самоопределение - 2 ч; Основы бережливого производства - 8 ч. Итого: 100 часов.
	2 курс: ОУД.02 Литература - 4 ч; ОУД.03 История – 12 ч; ОУД.06 Иностранный язык – 12 ч; ОУД.07 Математика - 20 ч; ОУД.08 Информатика - 10 ч; ОУД.11 Физика – 4 ч; ОУД.12 Химия – 8 ч; ОУД.13 Биология – 6 ч; МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании - 24 ч. Итого: 100 часов.
	3 курс: ОУД.07 Математика - 6 ч; ОП.01 Основы культуры профессионального общения - 8 ч., ОП 02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 8 ч; ОП 03 Товароведение пищевых продуктов - 8 ч; ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности - 8 ч., ОП.05 Безопасность жизнедеятельности - 8 ч., ОП.07 Основы предпринимательства - 8 ч., ОП.09 Основы финансовой грамотности - 6 ч., МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах - 24 ч., МДК.02.02 Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок - 16 ч. Итого: 100 часов.
	1.4. Общеобразовательный цикл
	Общеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии с методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 01.03.2023 года № 05-592, инструктивно-методическим письмом по формированию рабочих учебных планов как составляющих основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на 2023-2024 учебный год (методические материалы разработаны рабочими группами учебно-методических объединений заместителей директоров по учебной и учебно-методической работе профессиональных образовательных организаций, протокол №3 от 17 марта 2023года).
	В соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии нормативный срок освоения профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.
	Учебный план содержит 13 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной учебной дисциплины из каждой обязательной предметной области, определенной ФГОС СОО.
	Общеобразовательная учебная дисциплина (ОУД.14 Индивидуальный проект) выполняется обучающимися под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках дисциплины "Обществознание" с учетом получаемой специальности.
	Учебное время, отведённое на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных предметов общеобразовательного цикла.
	Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий предмет, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.
	1.5. Формирование вариативной части ППКРС
	Выделенные часы вариативной части ППКРС (144 часа обязательных учебных занятий) использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержание обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

	для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в общеппрофессиональный цикл включена адаптационная дисциплина "Психология личности и профессиональное самоопределение" - 36 часа;
	с целью развития у обучающихся умений документационного оформления основных хозяйственных операций в общественном питании и знаний в сфере предпринимательства и финансовой деятельности в общепрофессиональный цикл включены дисциплины "Основы предпринимательства" - 32 ч. и "Основы финансовой грамотности" - 32 ч.
	На сосновании закона Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области» в целях формирования профессиональных компетенций в сфере бережливого производства и управленияв общепрофессиональный цикл включена дисциплина "Основы бережливого производства" в объёме 32 часов.
	1.5. Порядок аттестации обучающихся
	Промежуточная аттестации проводится в отведенное время и составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.
	Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточную аттестацию по междисциплинарным курсам можно проводить непосредственно после завершения их освоения.
	По дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен);
	Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК - экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет.
	При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен по модулю, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей и учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является оценка и однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».
	Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.
	Формы проведения государственной итоговой аттестации
	Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).
	Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.
	На итоговую аттестацию отводится две недели. За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

	Составитель: Косухина О.В., зам. директора по учебной работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»		
	Согласовано		
	Заместитель директора по УПР		Борисевич Е.С.
	Заместитель директора по УМР		Герчак М.С.
	Председатель методической комиссии гуманитарного профиля		Мусатова Г.В
	Председатель методической комиссии естественно-математического профиля		Бобрышева И.В.
	Председатель методической комиссии кулинарного профиля		Созонюк Ю.Ю.
	Председатель методической комиссии преподавателей практики и мастеров производственного обучения		Столяренко Д.С.
	Председатель методической комиссии торгового цикла		Решетняк Е.Н.

	Код	Наименование ЦК