

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор

Сиденко Ирина Эдуардовна

Педагогическим советом

Согласовано: Генеральный директор ООО

«Специализированный застройщик Группа

компаний «Белгородстроймонтаж» Клет

В.М.

Протокол № 10 от 25.05.2023

25.05.2023

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01

Официант, бармен

*код*

*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







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



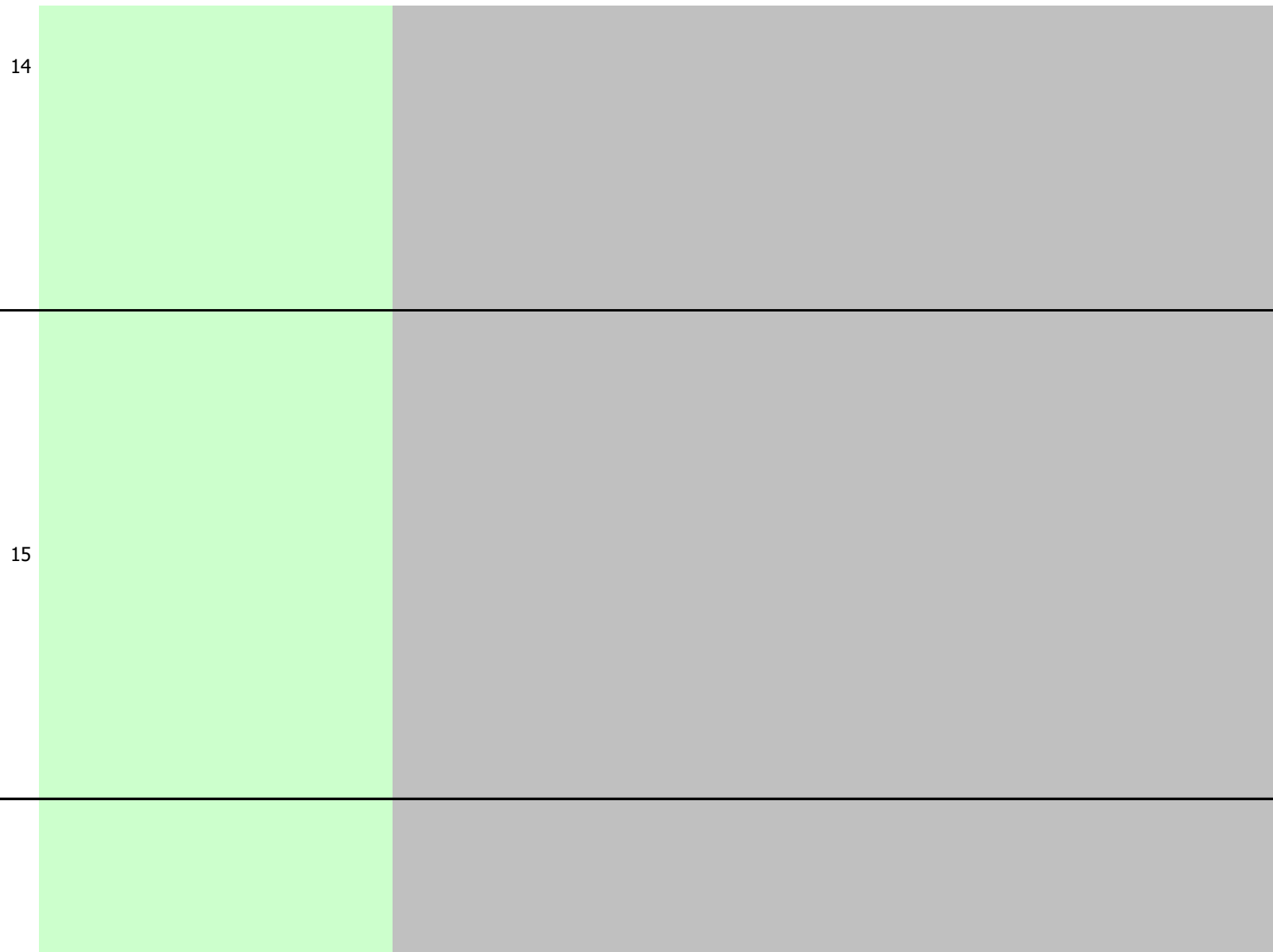


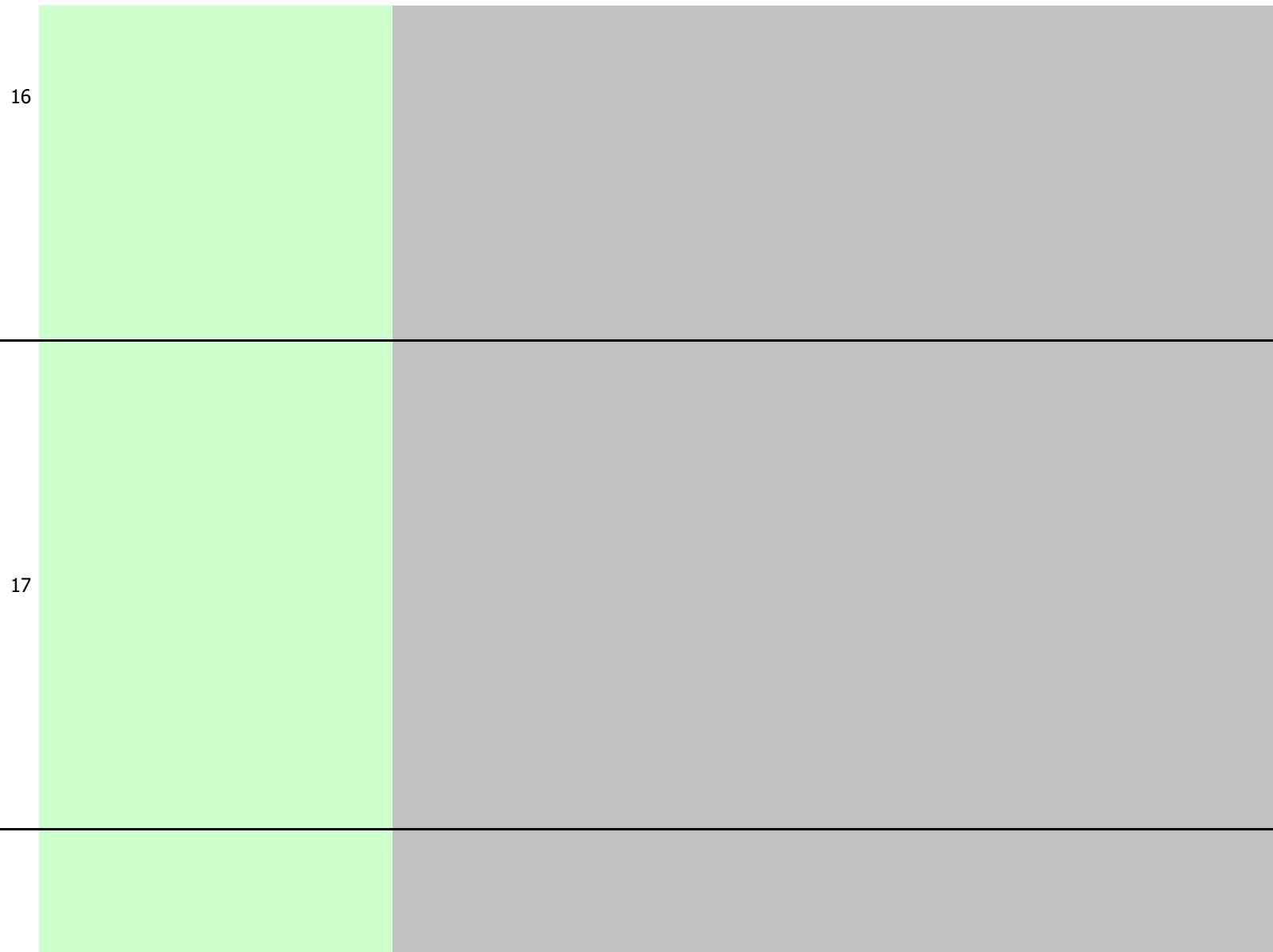


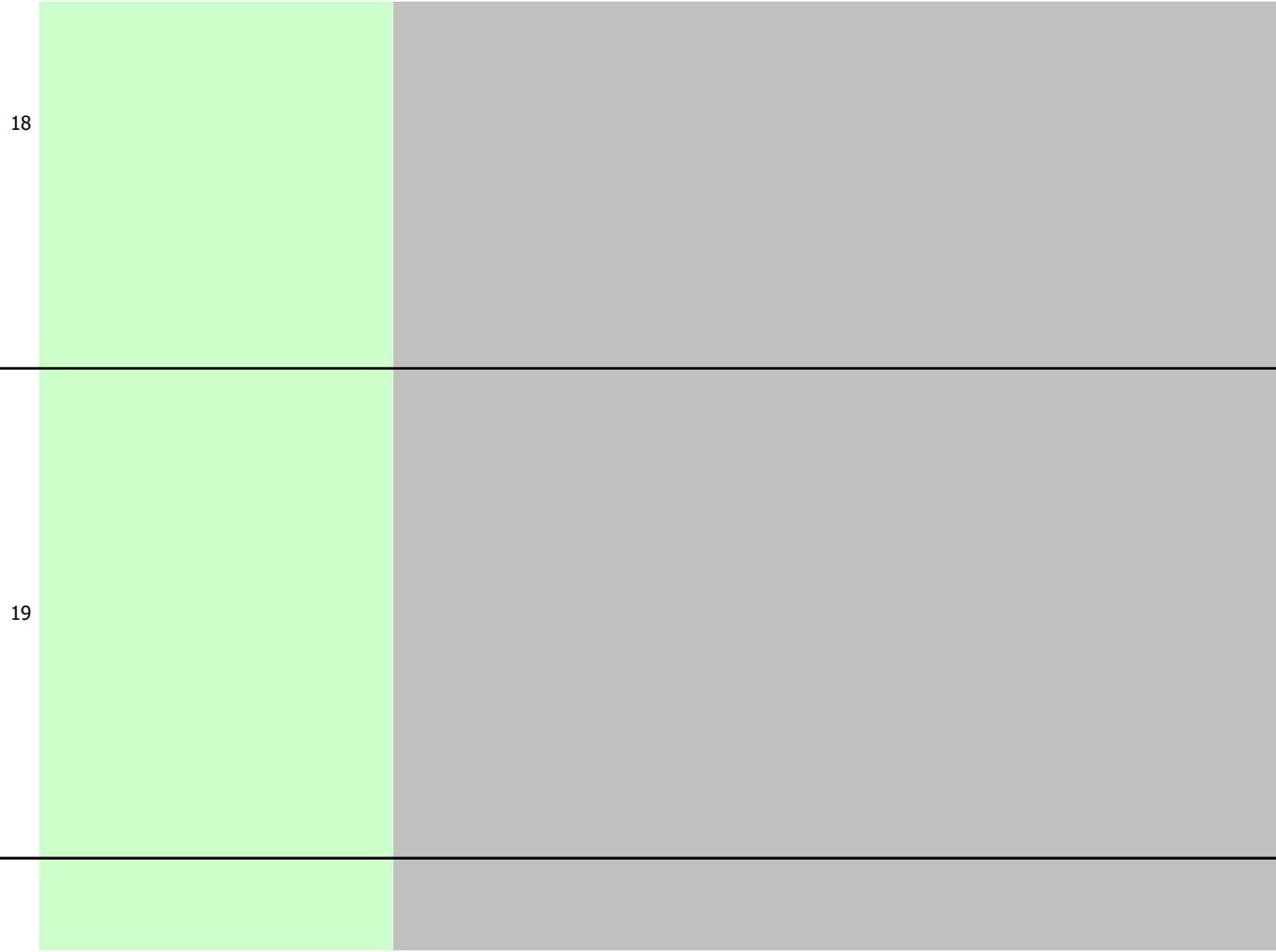














Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.01	Основы 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.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	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.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	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература

ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.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	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОУД.04	Обществознание
ОУД.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
ОП.07	Основы предпринимательства
ОП.08	Основы финансовой грамотности
ОП.09	Основы бережливого производства
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 09	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.14	Индивидуальный проект по обществознанию
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.07	Основы предпринимательства
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 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 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

<b>ОУД</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 08</b>	<b>ОК 09</b>			
ОУД.01	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 09					
ОУД.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 09					
ОУД.03	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 09					
ОУД.04	Обществознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 09				
ОУД.05	География	ОК 09											
ОУД.06	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 09					
ОУД.07	Математика												
ОУД.08	Информатика												
ОУД.09	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 08						
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 08				
ОУД.11	Физика												
ОУД.12	Химия												
ОУД.13	Биология												
ОУД.14	Индивидуальный проект по обществознанию	ОК 09											
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 1.1.</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 2.7</b>					
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ОК 1 ОК 09	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 ПК 2.3	ОК 2 ПК 2.5	ОК 3 ПК 2.7	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1.	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
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	ОК 09		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.3	ОК 3 ПК 2.4	ОК 4 ПК 2.5	ОК 5 ПК 2.6	ОК 6 ПК 2.7	ОК 7	ПК 1.1.	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.2	ОК 09			
ОП.07	Основы предпринимательства	ОК 7	ОК 09										
ОП.08	Основы финансовой грамотности	ОК 7											
ОП.09	Основы бережливого производства	ОК 7											
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 1.1.</b>	
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	



№	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

	<b>Пояснения</b>
	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:

<p>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</p>
<p>1.2. Структура и объём образовательной программы</p>
<p>Срок освоения образовательной программы в очной форме на базе основного общего образования составляет 147 недель, в том числе:</p>

- 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 недели 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 нагрузки 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.
<b>1.3. Организация учебного процесса и режим занятий</b>
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 (цикловыми) комиссиями, при этом используется пятибалльная 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 предприятия-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 «Астрей» (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:

<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>1.4. Общеобразовательный цикл</p>
<p>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).</p>
<p>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.</p>
<p>Учебный план содержит 13 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной учебной дисциплины из каждой обязательной предметной области, определенной ФГОС СОО.</p>
<p>Общеобразовательная учебная дисциплина (ОУД.14 Индивидуальный проект) выполняется обучающимися под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках дисциплины "Обществознание" с учетом получаемой специальности.</p>
<p>Учебное время, отведённое на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных предметов общеобразовательного цикла.</p>
<p>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.</p>
<p>1.5. Формирование вариативной части ППКРС</p>
<p>Выделенные часы вариативной части ППКРС (144 часа обязательных учебных занятий) использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:</p>

	для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в общепрофессиональный 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 основании 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 управления в общепрофессиональный цикл включена дисциплина "Основы бережливого производства" в объеме 32 часов.
	<b>1.5. Порядок аттестации обучающихся</b>
	Промежуточная аттестация 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.
	<b>Формы проведения государственной итоговой аттестации</b>
	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 объеме выполнившие учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Составитель: Косухина О.В., зам. директора по учебной работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»		
<b>Согласовано</b>		
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
-----	-----------------