

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор

Сиденко Ирина Эдуардовна

23.05.2024



Согласовано генеральный директор ООО "Белгородстройремонт-Комфорт"

Вознюк А.Н.

Педагогическим советом

Протокол № 10 от 23.05.2024



# 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 2024

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	

3					
4					

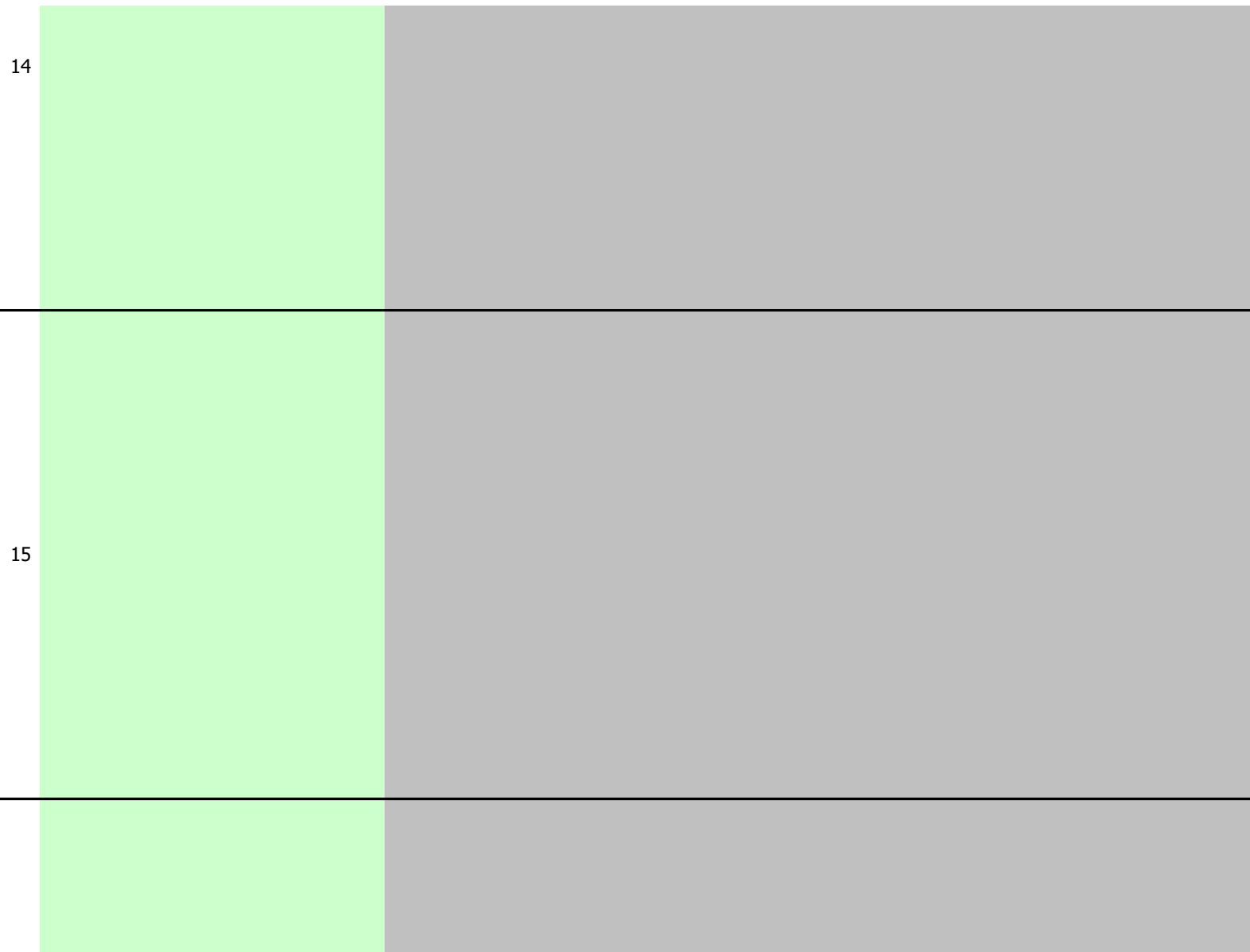
5					
6					

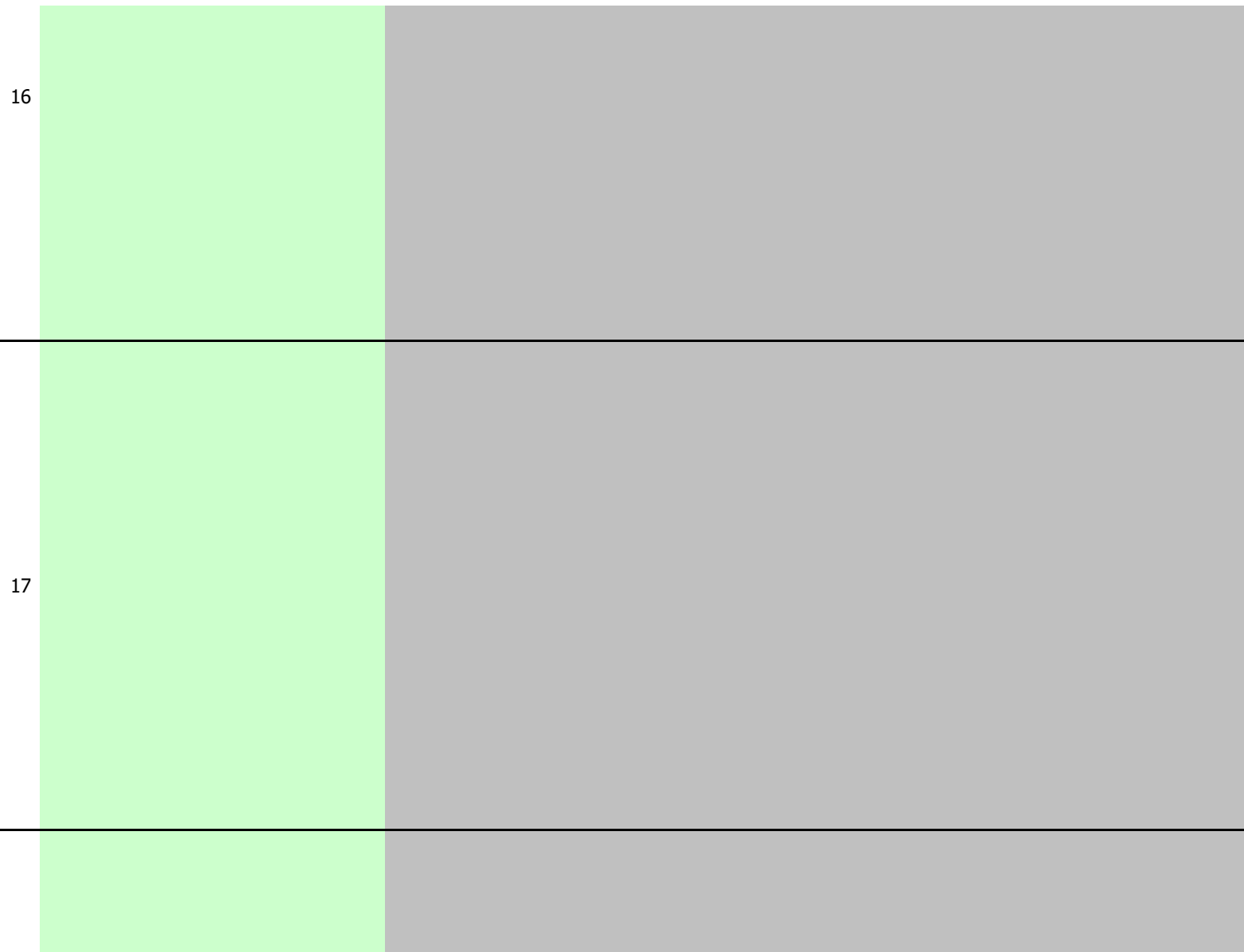
7					
8					

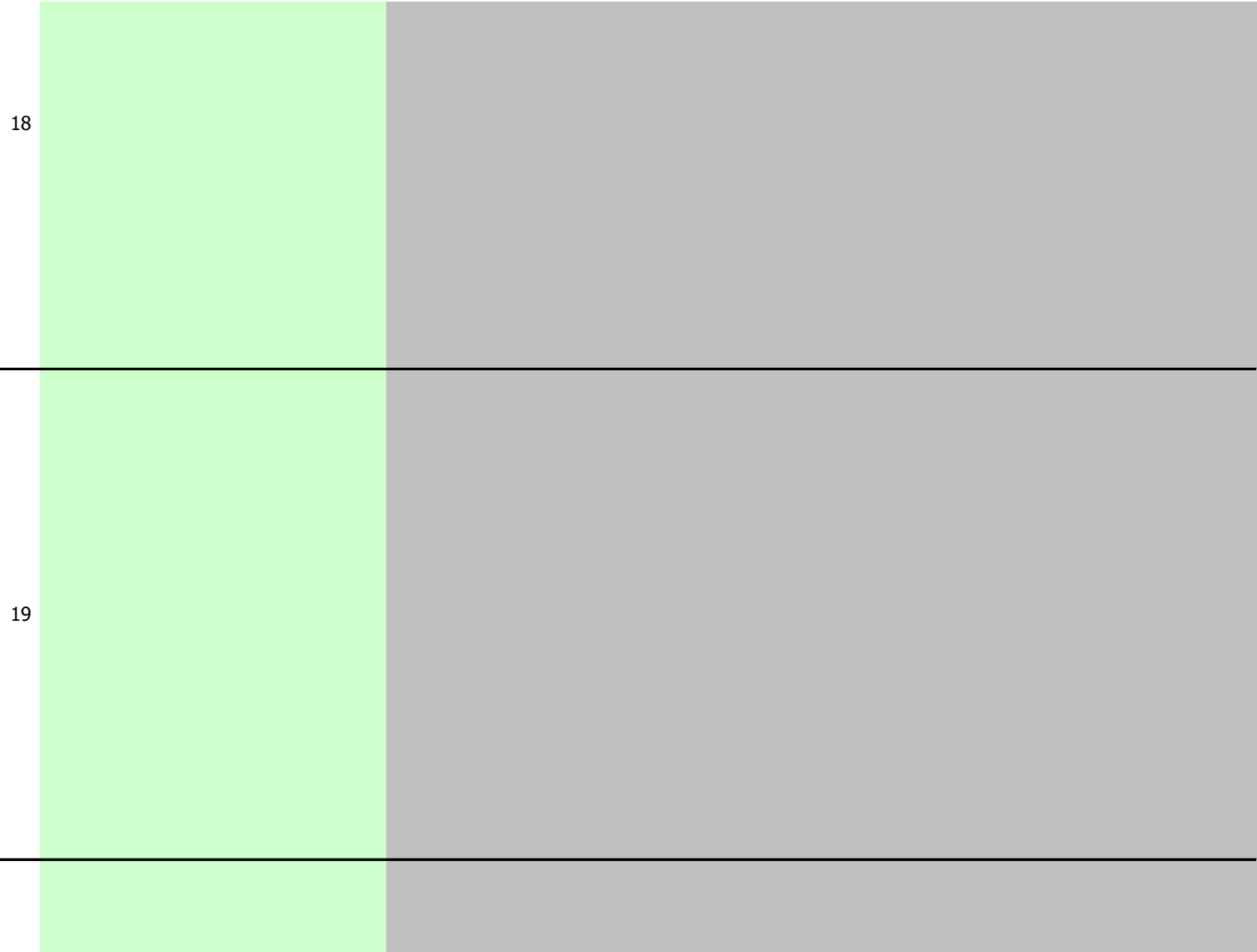
9					
10					



12					
13					









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
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
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
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины

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 / Адаптационная 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
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
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 / Адаптационная 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
	ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
	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
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
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
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
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 / Адаптационная физическая культура
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных задач (для юношей)
ОУД.04	Обществознание
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
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 / Адаптационная 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

<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>					
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					
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	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)												
<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>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</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 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	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности												
ОП.08	Основы финансовой грамотности и предпринимательства												
ОП.09	Основы бережливого производства												
<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 1.1.</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</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	
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	
<b>ПМ.02</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</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 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>										
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										
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура / Адаптационная физическая культура</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>								

№	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:
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 по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированного Минюстом России 22.12.2016 года № 44898.
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 труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»
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 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» ;
12. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего 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 использования исключенных учебников»;
18. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»;
19. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028 «О внесении изменений в некоторые приказы министерства образования и науки Российской Федерации и министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся Федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования»;
20. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
21. Постановление Правительства Российской Федерации от 27.04.2024 № 555 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования";
22. Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
23. Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

24. Приказ Минпросвещения России от 29.02.2024 № 136 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534»;
25. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;
26. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 15 сентября 2022 года № 05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России»;
27. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);
28. Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);
29. Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;
30. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями);
31. Устав ОГАПОУ "Белгородский техникум общественного питания"
32. Лицензия на осуществление образовательной деятельности № Л035-01234-31/00235387 от 05 ноября 2015 г.
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 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: 1902 часа 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>
Учебный процесс организован следующим образом:
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.08 "Информатика", ОП 07 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 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»).
Дисциплина ОП.17 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности направлена на формирование информационно-коммуникационно-технологической компетенции обучающихся в сферах осваиваемой профессиональной деятельности.
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.
Практическая подготовка реализуется в учебных лабораториях и учебных мастерских техникума, а также на базах производственного обучения предприятия-партнёров в рамках соглашений о дуальном обучении. 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.
Учебная и производственная практика направлены на освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций и реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи определяются программой по каждому виду практики, форма отчетности локальным актом техникума. Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях техникума, а также на базовых предприятиях г. Белгорода, с которыми заключены договоры о дуальном обучении, производственная - на предприятиях. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с предприятий, где обучающиеся проходили практику. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен.

	<p>В рамках организации и проведения дуального обучения часы обязательных учебных занятий (часы профессионального цикла) распределены следующим образом: всего – 2484 ч., из них 936 ч. (38 %) в техникуме, 1548 ч. (62 %) на производстве. Коэффициент дуальности составляет: 1548 часа - КД= 62 %, что соответствует норме (не менее 50% от всей учебной нагрузки без учёта часов циклов: ОП.00 Общеобразовательный цикл, ОПЦ.00 Общепрофессиональный цикл) и распределены следующим образом:</p>
	<p>Учебная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках профессиональных модулей и проводится в мастерских и лабораториях техникума, а также на базовых предприятиях г. Белгорода, с которыми заключены договоры о дуальном обучении:</p>
	<p>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.</p>
	<p>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:</p>
	<p>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.</p>
	<p>С целью организации и проведения дуального обучения на базовых предприятиях г. Белгорода возможна реализация лабораторных занятий в рамках следующих междисциплинарных курсов:</p>
	<p>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.</p>
	<p>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").</p>
	<p>Запланирована реализация ОПОП в сетевой форме по ПМ, МДК, УП и в рамках подготовки к ГИА.</p>
	<p>По согласованию с работодателем в учебный план включена дисциплина общепрофессионального цикла ОП 09 Основы бережливого производства</p>
	<p>1.4. Общеобразовательный цикл</p>
	<p>ООбщеобразовательный 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 2024-2025 учебный год (методические материалы разработаны рабочими группами учебно-методических объединений заместителей директоров по учебной и учебно-методической работе профессиональных образовательных организаций, протокол №17-09/18-01/0429 от 18.04.2024 года).</p>

	Общеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 12.08.2022 года №732 "О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. №413".
	В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет – 57 недель (2052ч.).
	Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных базовых общеобразовательных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины». В учебном плане предусмотрено изучение общеобразовательных дисциплин на первом и втором курсе обучения.
	В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта (ОУД.14 Индивидуальный проект (по обществознанию). Индивидуальный проект представлен отдельной учебной дисциплиной. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта прикладного, профессионально-ориентированного характера по содержанию общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 04 Обществознание с учетом получаемой специальности.
	Экзамены проводятся по дисциплинам: ОУД 04 Обществознание (устно) во втором семестре, ОУД.01 Русский язык (письменно) во втором семестре, ОУД 08 Информатика (устно) в 3 семестре, ОУД 12 Химия (устно) в третьем семестре, ОУД.07 Математика (письменно) в пятом семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачёт. Если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка за семестр выставляется по текущей успеваемости.
	Обучение осуществляется на основе принципов интеграции, интенсификации, профессионализации и цифровизации.
	Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности/профессии, выбора следующих общеобразовательных дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания: ОУД 07 Математика, ОУД 04 Обществознание.
	Интеграция общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей прослеживается через включение профессионально-ориентированного содержания в не менее, чем 20% общеобразовательных дисциплин.
	Общеобразовательный цикл включает до 40% видов учебной деятельности в форме практической подготовки в рамках общеобразовательных дисциплин, реализуемых с учетом специфики осваиваемой специальности.
	Использование дистанционных образовательных технологий, электронных образовательных ресурсов, информационно-коммуникационных технологий способствует преподаванию общеобразовательных дисциплин с профессиональной направленностью.
	Практико-ориентированность общеобразовательного цикла составляет не менее 40%: 1045 часов выделено на практические занятия из общего объема аудиторной учебной нагрузки.
	1.5. Формирование вариативной части ППКРС

	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:
	- 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 включена дисциплина "Основы финансовой грамотности и предпринимательства" - 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 общепрофессиональный цикл включена дисциплина "Основы бережливого производства" в объеме 32 часов.
	<b>1.6. 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.
	По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК – экзамен или дифференцированный зачет, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет, при условии соблюдения максимального количества зачетов в учебный год.
	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.
	При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен, 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 общих и профессиональных компетенций. 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.
	Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.
	<b>1.7. 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 72 часа (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 ПЦК гуманитарного профиля		Мусатова Г.В
Председатель ПЦК естественно-математического профиля		Бобрышева И.В.
Председатель ПЦК кулинарного профиля		Созонюк Ю.Ю.
Председатель ПЦК преподавателей практики и мастеров производственного обучения		Желябовская Е.М.
Председатель ПЦК торгового цикла		Решетняк Е.Н.

Код	Наименование ЦК
-----	-----------------