

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор

Сиденко Ирина Эдуардовна

Педагогическим советом

Согласовано: *Согласовано: директор отель*

Континенталь ООО «Ситис-Гурман»

Вознюк А.Н.

Протокол № 10 от 20.05.2025

20.05.2025

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

1г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

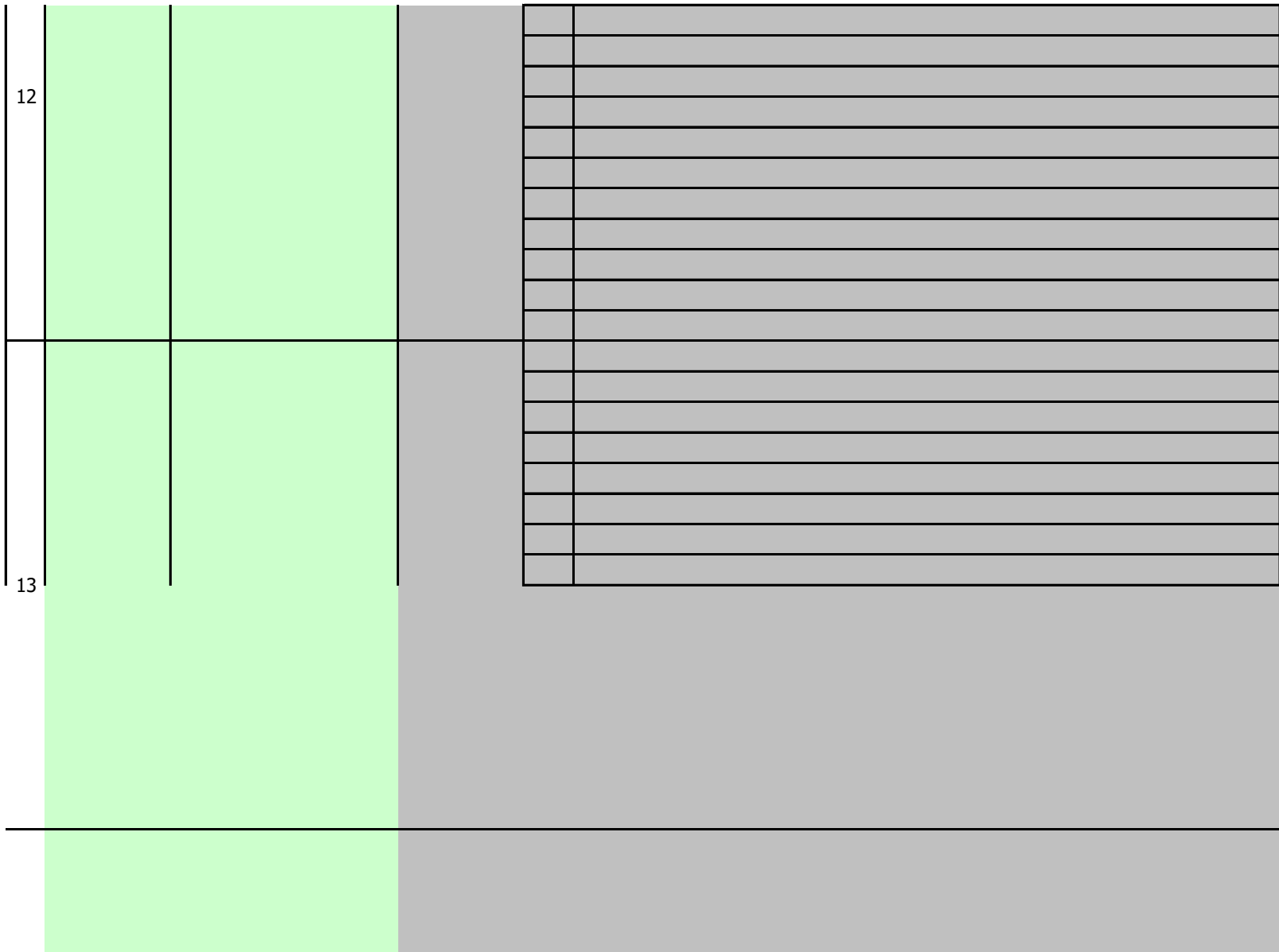
Приказ об утверждении ФГОС

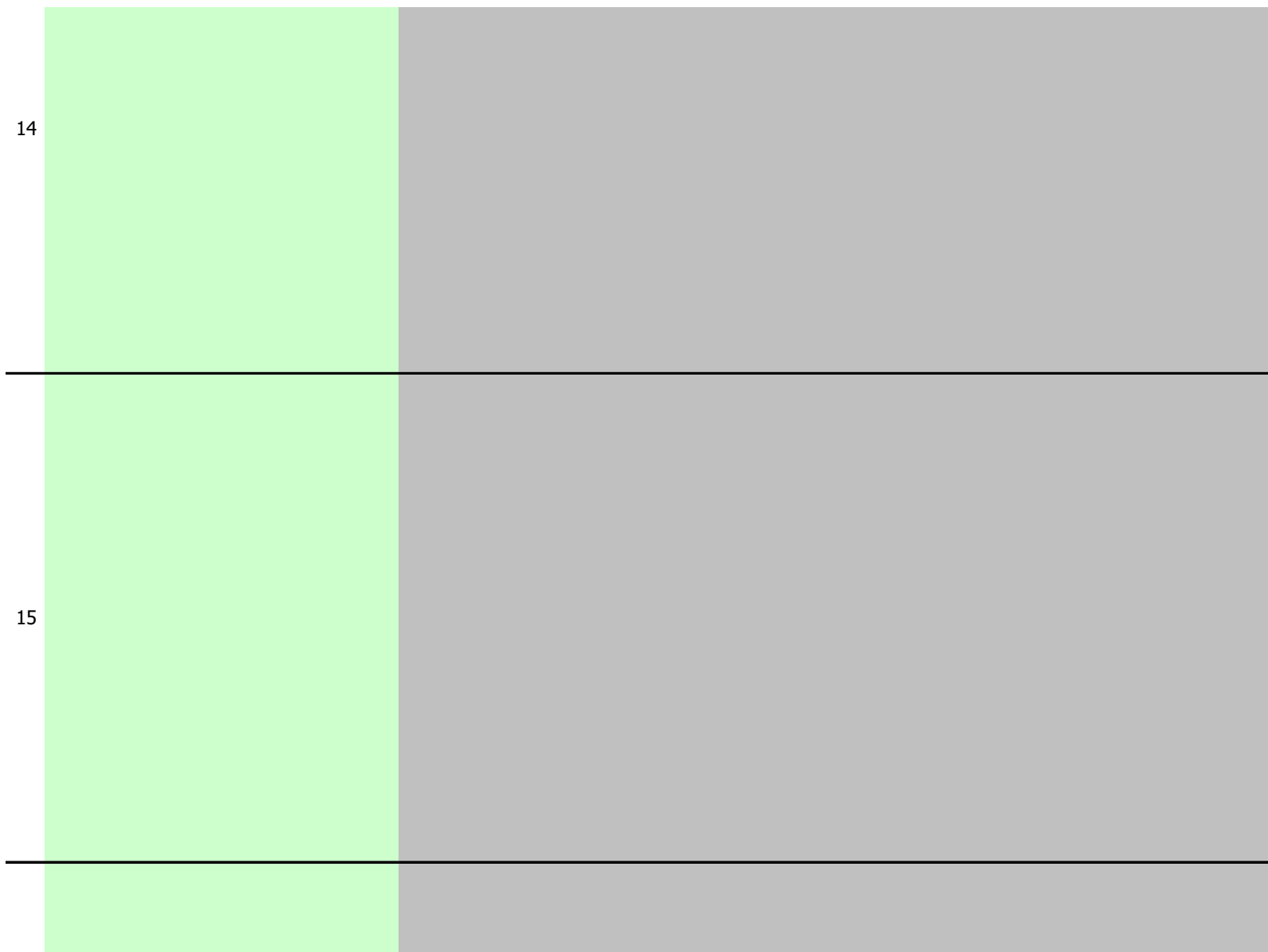
от 02.08.2013

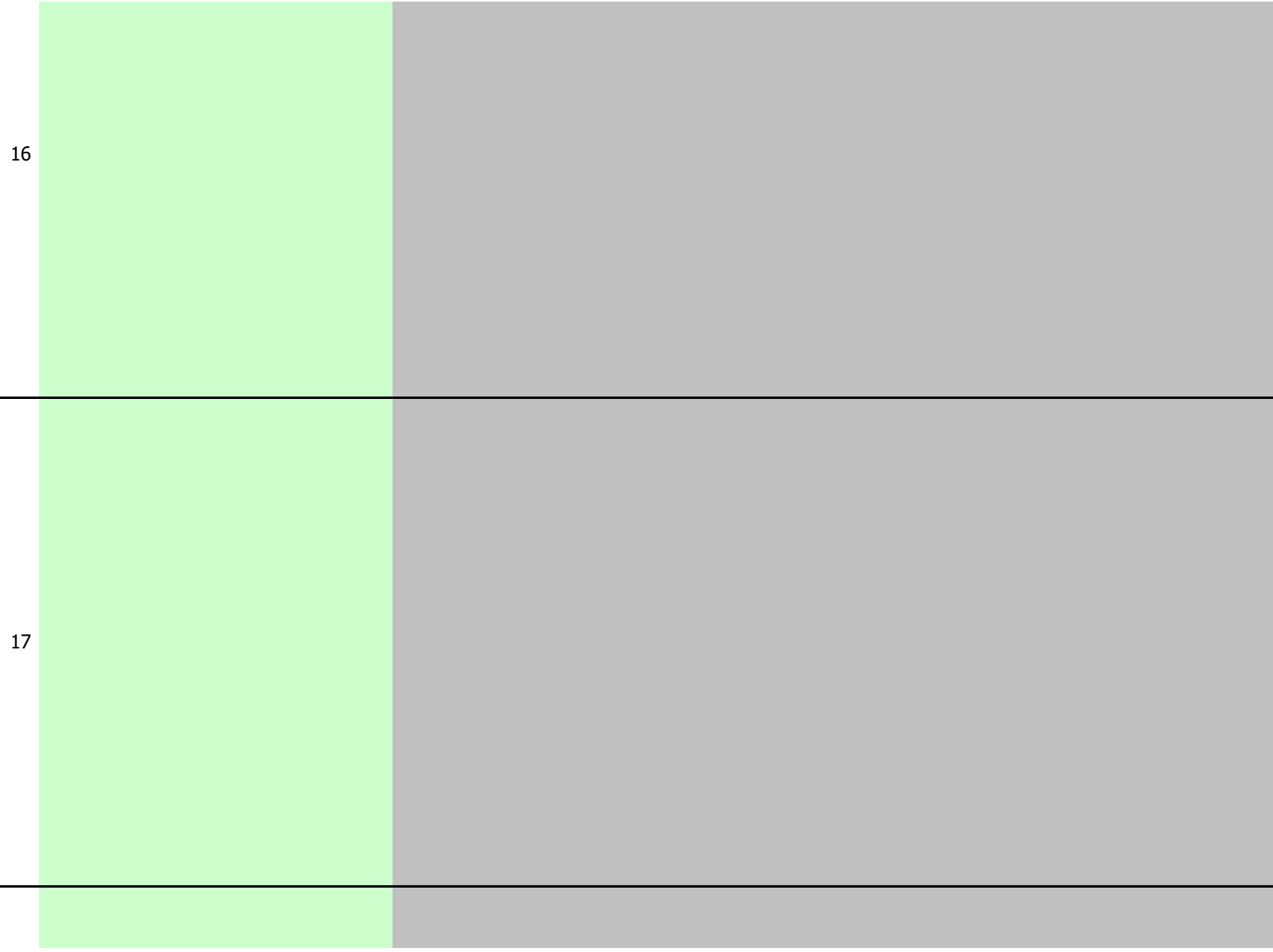
№ 731

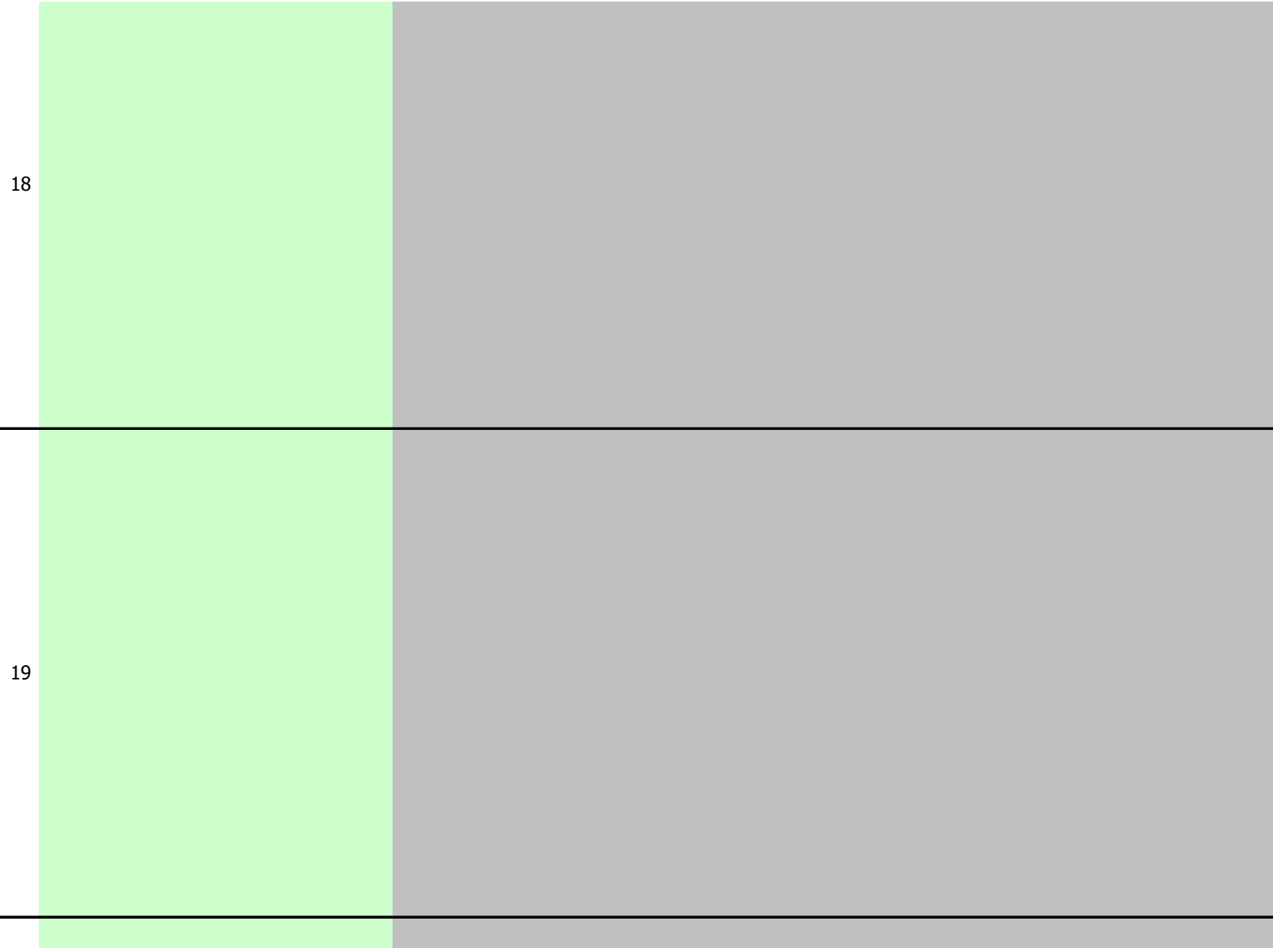
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОП.08 Основы финансовой грамотности
				[2]	ОП.11 Основы предпринимательства
2	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	ОУД.12 Химия
				[1]	ОУД.13 Биология

8					
9					











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 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
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	Оборудование бара, буфета
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.05	География

ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.14	Индивидуальный проект (по обществознанию)
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	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
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	Оборудование бара, буфета
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура / Адаптационная 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.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
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	Оборудование бара, буфета
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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 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
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	Оборудование бара, буфета
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 и защиты Родины
ОУД.14	Индивидуальный проект (по обществознанию)
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.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	Оборудование бара, буфета
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.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.14	Индивидуальный проект (по обществознанию)
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	Оборудование бара, буфета
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
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
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	Оборудование бара, буфета
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
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 и защиты Родины
ФК.00	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
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	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
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
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
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
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	Оборудование бара, буфета
	МДК.02.03	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	Оборудование бара, буфета
	МДК.02.03	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	Оборудование бара, буфета
	МДК.02.03	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
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Оборудование бара, буфета
	МДК.02.03	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
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Оборудование бара, буфета
	МДК.02.03	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
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	МДК.02.02	Оборудование бара, буфета
	МДК.02.03	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	Оборудование бара, буфета

МДК.02.03	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	ОК 08	ОК 09			
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 2	ОК 6	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	ОК 2											
ОУД.09	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 08					
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	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 2	ОК 5	ОК 6	ОК 09								
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7						
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	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	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	ОК 09			
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 2	ОК 09										
ОП.08	Основы финансовой грамотности	ОК 7	ОК 2	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5						
ОП.09	Основы бережливого производства	ОК 7	ОК 2	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5						
ОП.10	Основы православной культуры												
ОП.11	Основы предпринимательства												
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
МДК.02.02	Оборудование бара, буфета	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.02.03	Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок	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 / Адаптационная физическая культура	ОК 2	ОК 6	ОК 7	ОК 08								

№	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 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 среднего профессионального образования 43.01.09 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 731 от 02 августа 2013 г., зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (рег. N 29595 от 20 августа 2013 г.).
4. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»
5. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»
7. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
9. Приказ Минпросвещения России 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»
10. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»
11. 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»
12. 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»

13. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
14. Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»
15. Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»
16. 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»)
17. 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
18. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 ноября 2024 г. № 769 «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 установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплекте с ними учебных пособий»
19. 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»
20. 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»
21. Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
22. Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2
23. 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
24. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» от 14 июня 2024 г. № 05-1971 (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования)
25. 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 95 недель, в том числе:
- 58 недели (2088 часа) учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (по видам учебной деятельности);
- 4 недели промежуточной аттестации;
- 6 недель учебной практики;
- 13 недель производственной практики
- 13 недели каникул: 11 недель на первом курсе, и 2 недели в зимний период на втором курсе, что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году).
Образовательная программа имеет следующую структуру:
- общеобразовательный цикл: 1476 часов учебной нагрузки;
- общепрофессиональный цикл: 652 часа учебной нагрузки;
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики: 740 часов учебной нагрузки;
- государственная итоговая аттестация: 36 часов.
Согласно ФГОС СПО объем основной профессиональной образовательной программы составляет 2952 часа, в том числе 2654 часа обязательной учебной нагрузки по профессиональной подготовке. На вариативную часть ОПОП выделено 298 часов, в том числе 222 часа обязательной (во взаимодействии с преподавателем) нагрузки (20,1%).
Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часа в неделю, максимальная - 54 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
1.3. Организация учебного процесса и режим занятий
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 – 216 часов, производственная практика – 468 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.
	В рамках организации и проведения дуального обучения часы обязательных учебных занятий (часы профессионального цикла) распределены следующим образом: всего – 1476 ч., из них 646 ч. (44 %) в техникуме, 828 ч. (56 %) на производстве. Коэффициент дуальности составляет: 828 часа - КД= 56 %, 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:
	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:
	ПМ.01 "Обслуживание потребителей организаций общественного питания" - 72 часа во 2 семестре, 36 часов в 3 семестре; ПМ.02 "Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок" - 108 часов в 4 семестре.
	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:
	ПМ.01 "Обслуживание потребителей организаций общественного питания" - 216 часов в 3 семестре; ПМ.02 "Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок" - 252 часа, в 4 семестре.
	С целью организации и проведения дуального обучения на базовых предприятиях г. Белгорода возможна реализация лабораторных занятий в рамках следующих междисциплинарных курсов:
	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах - 74 часа; МДК.02.03 Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок - 74 часа.
	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").
	Запланирована реализация ОПОП в сетевой форме по ПМ, МДК, УП и в рамках подготовки к ГИА.

	По согласованию с работодателем в учебный план включена дисциплина общепрофессионального цикла ОП 09 Основы бережливого производства
	1.4. Общеобразовательный цикл
	ООбщеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии с методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 14 июня 2024 г. № 05-1971, инструктивно-методическим письмом по формированию рабочих учебных планов как составляющих основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на 2025-2026 учебный год (методические материалы составлены экспертной группой регионального методического объединения заместителей директоров по учебной работе профессиональных образовательных организаций Белгородской области).
	Общеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
	Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 1476 часов.
	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 профессии.
	Экзамены проводятся по дисциплинам: ОУД.01 Русский язык (письменно) в 1 семестре, ОУД 12 Химия (устно) в 1 семестре, ОУД 13 Биология (устно) в 1 семестре, ОУД 08 Информатика (устно) во 2 семестре, , ОУД.07 Математика (письменно) во 2 семестре. ОУД 04 Обществознание (устно) во 2 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 08 Информатика, ОУД 12 Химия.
	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.
	Профессионализация содержания образования достигается посредством включения в рабочие программы общеобразовательных дисциплин прикладного модуля и(или) профессионально-ориентированного материала.
	Объем учебного времени, затрачиваемого на проведение оценочных процедур, не должен превышать 10% от всего учебного времени, отводимого на изучение конкретной общеобразовательной дисциплины в конкретном учебном году. Длительность контрольной работы, являющейся формой письменной проверки результатов обучения с целью оценки уровня достижения предметных и (или) метапредметных результатов, составляет от одного до двух уроков (не более чем 45 минут каждый).
	1.5. Формирование вариативной части ППКРС
	Выделенные часы вариативной части ППКРС (222 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;
	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 объёме 40 часов.
	1.6. Порядок аттестации обучающихся
	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 (МЛК) и практик.

Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.		
1.7. 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 36 часов (одна неделя). 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»		
Согласовано		
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
-----	-----------------