

Министерство образования Белгородской области

**Утверждаю**

Директор ОГАПОУ "Белгородский техникум  
общественного питания"

Сиденко И.Э.

Педагогическим советом

Согласовано: директор ООО «Фабрика  
социального питания» Семикопенко Д.С.

Протокол № 10 от 20.05.2025

20.05.2025

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Белгородский техникум общественного питания"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очно-заочная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2025

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента







№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
2	Экз	Комплексный экзамен			



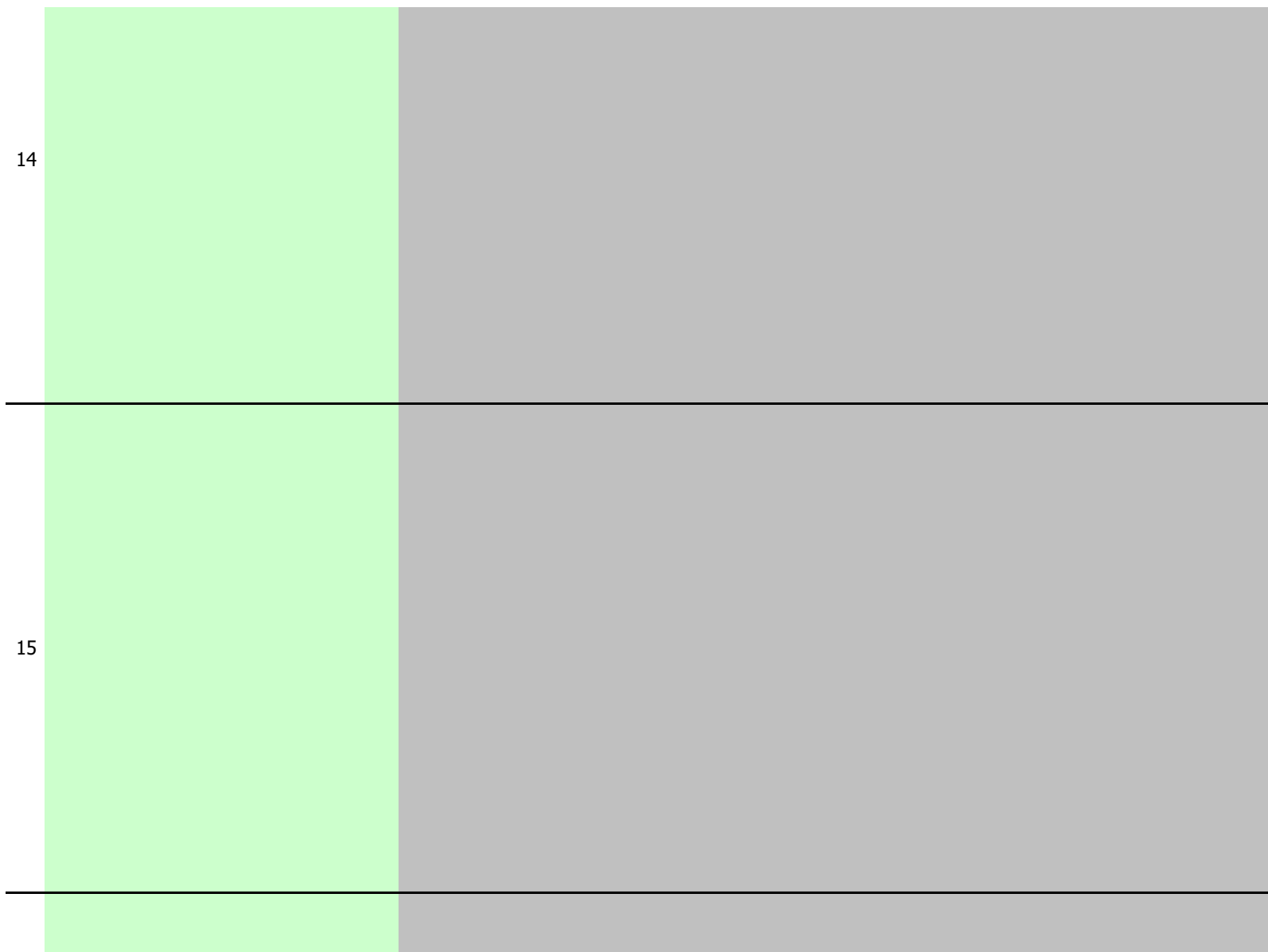


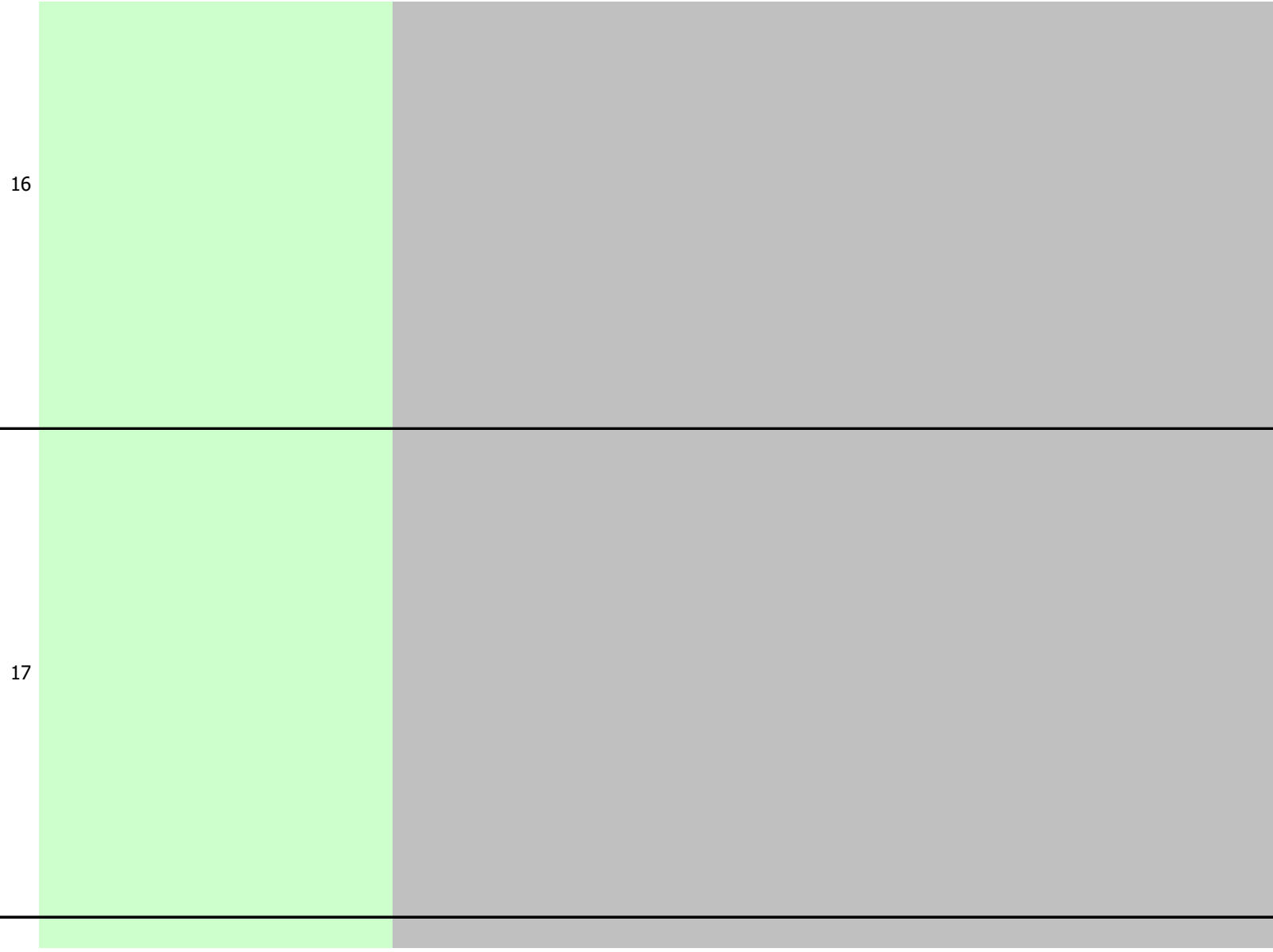
6					
7					

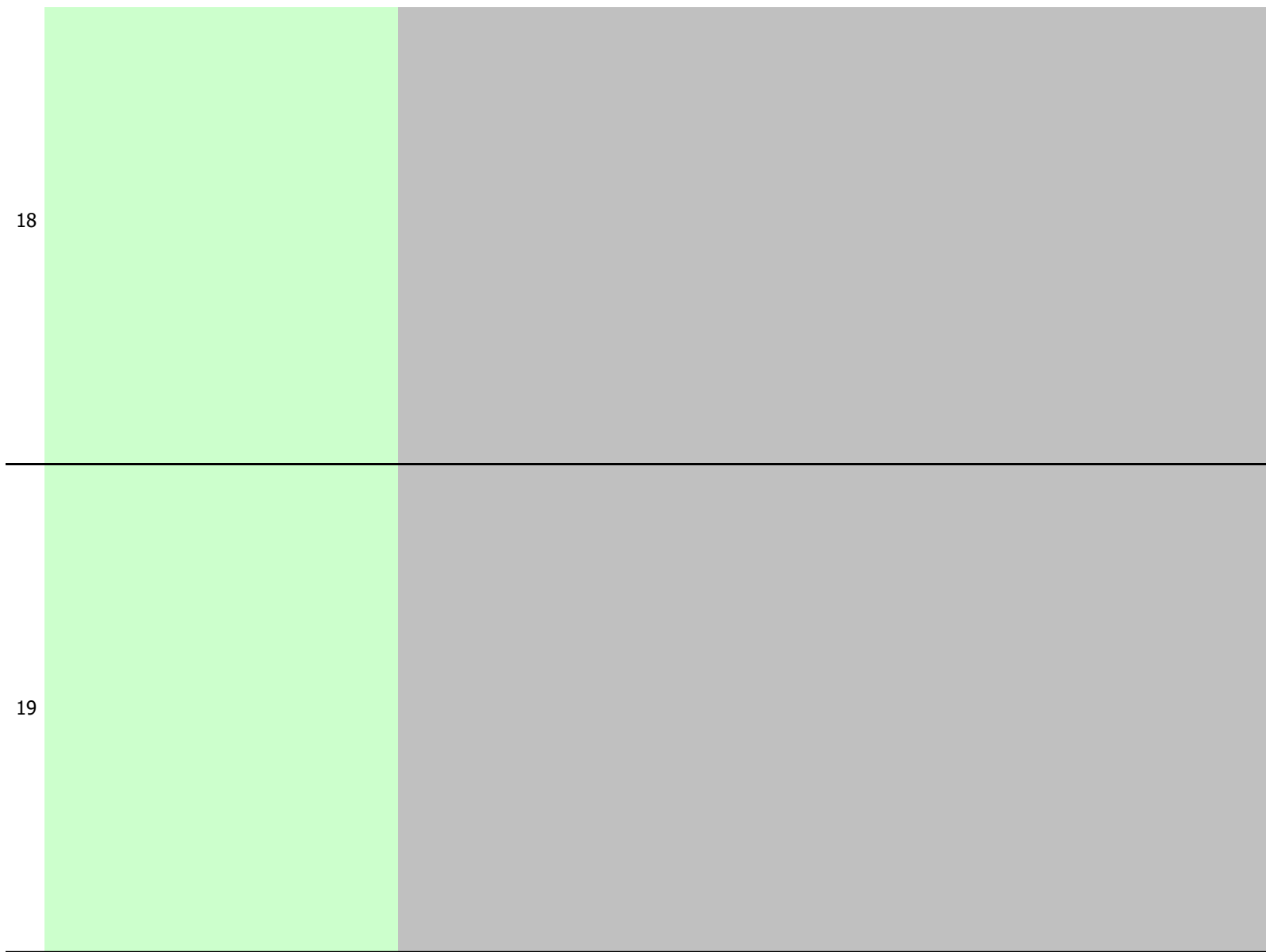
8					
9					

10					
11					











Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
АУД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.02	Адаптивные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
АУД.03	Технология трудоустройства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
АУД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.02	Адаптивные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
АУД.03	Технология трудоустройства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
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
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
АУД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.03	Технология трудоустройства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
АУД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.02	Адаптивные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
АУД.03	Технология трудоустройства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика

ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
АУД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.03	Технология трудоустройства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
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
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
АУД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.03	Технология трудоустройства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
АУД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОУД.09	Физическая культура
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета

ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
АУД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.02	Адаптивные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
АУД.03	Технология трудоустройства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.7		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.8		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.3		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.4		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.5		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05.01	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен

<b>ОУД</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>	<b>ОК 8</b>											
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	История												
ОУД.04	Обществознание												
ОУД.05	География												
ОУД.06	Иностранный язык												
ОУД.07	Математика												
ОУД.08	Информатика												
ОУД.09	Физическая культура	ОК 8											
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины												
ОУД.11	Физика												
ОУД.12	Химия												
ОУД.13	Биология												
ОУД.14	Индивидуальный проект (по химии)												
<b>ОПЦ</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 8</b>	<b>ОК 9</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>	<b>ПК 2.8</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
		<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 3.6</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>
		<b>ПК 5.5</b>											
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ОК 1 ПК 5.1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 1 ПК 5.1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1 ПК 2.1 ПК 3.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 3.6	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.1	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.2	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.3	ОК 6 ПК 2.6 ПК 4.4	ОК 7 ПК 2.7 ПК 4.5	ОК 9 ПК 2.8 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 5.2	ПК 1.2 ПК 3.2 ПК 5.3	ПК 1.3 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.4 ПК 3.4 ПК 5.5
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 1 ПК 2.1 ПК 3.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 3.6	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.1	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.2	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.3	ОК 6 ПК 2.6 ПК 4.4	ОК 7 ПК 2.7 ПК 4.5	ОК 9 ПК 2.8 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 5.2	ПК 1.2 ПК 3.2 ПК 5.3	ПК 1.3 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.4 ПК 3.4 ПК 5.5
ОП.06	Охрана труда	ОК 1 ПК 2.1 ПК 3.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 3.6	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.1	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.2	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.3	ОК 6 ПК 2.6 ПК 4.4	ОК 7 ПК 2.7 ПК 4.5	ОК 9 ПК 2.8 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 5.2	ПК 1.2 ПК 3.2 ПК 5.3	ПК 1.3 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.4 ПК 3.4 ПК 5.5
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				



МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.2	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 3.6										
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ОК 9	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 3.6										
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 3.6										
ПП.03	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 3.6										
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</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 9</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>
		<b>ПК 4.5</b>											
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.2	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 4.1	ОК 9	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
УП.04	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПП.04	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</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 9</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>
		<b>ПК 5.5</b>											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.2	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 5.1	ОК 9	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
ПП.05	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
	<b>Государственная итоговая аттестация</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 9</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>	<b>ПК 2.8</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>
		<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 3.6</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>
	<i>Демонстрационный экзамен</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	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	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4

ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики и физики
3	Информатики
4	Иностранного языка
5	Истории
6	Общественных дисциплин
7	Социально-экономических дисциплин
8	Физиологии питания
9	Технологии кулинарного производства
10	Технологии кондитерского производства
11	Безопасности жизнедеятельности и охраны тр
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебная кухня ресторана (учебный кулинарный цех)
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

<b>Пояснения</b>
1. Пояснительная записка
1.1. Нормативная база реализации ППКРС
Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Белгородский техникум общественного питания" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 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. По окончании курса обучения, сдачи экзаменов квалификационных и защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена присваивают квалификацию: Повар, Кондитер.
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 труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»
8. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
10. 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»
11. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»
12. 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»

13. 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»
14. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
15. Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»
16. Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»
17. 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»)
18. 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»
19. 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»
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. 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»
22. Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
23. 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
24. 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
25. 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)

26. 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»)
27. Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;
28. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями);
29. Устав ОГАПОУ "Белгородский техникум общественного питания"
30. Лицензия на осуществление образовательной деятельности № Л035-01234-31/00235387 от 05 ноября 2015 г.
<b>1.2. Структура и объём образовательной программы</b>
Образовательная программа имеет следующую структуру: Общеобразовательный цикл; Общепрофессиональный цикл; Профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики и профессиональные модули; Государственная итоговая аттестация.
Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 16 академических часов в неделю, а также включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы - 36 часов в неделю.
<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.
Общая продолжительность каникул составляет 35 недель: 11 недель на первом, втором, третьем курсах, и 2 недели в зимний период на четвертом курсе, что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году).
Продолжительность учебной недели при очно-заочной форме обучения составляет три дня. Остальное время отводится на самостоятельную подготовку.
Продолжительность учебных занятий 45 мин., которые группируются парами.
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.
Для подгрупп девушек 22 часа (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках ОП.08 «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 АУД. 02 Адаптивные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности направлена на формирование информационно-коммуникационно-технологической компетенции обучающихся в сферах осваиваемой профессиональной деятельности.
В общепрофессиональный учебный цикл введены адаптационные дисциплины АУД. 01 Психология личности и профессиональное самоопределение, АУД. 02 Адаптивные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, АУД. 03 Технология трудоустройства - требование п.2.6 ФГОС СПО (согласно Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования").

	Практическая подготовка реализуется в учебных лабораториях и учебных мастерских техникума, а также на базах производственного обучения предприятия-партнёров в рамках соглашений о дуальном обучении.
	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 – 1932 ч. (без учета часов на самостоятельную подготовку) из них 888 ч. (46 %) в техникуме, 1044 ч. (54 %) на производстве. Коэффициент дуальности составляет: 1044 часа - КД= 54 %, 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 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» – 108 часов; ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 144 часа; ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» – 72 часа; ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 108 часов; ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» – 108 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:
	ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 72 часа; ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 72 часа; ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 108 часов; ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 108 часов; ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 180 часов.

	<p>На практические занятия, проводимые в организациях в рамках дуального обучения, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, отводится 54%: учебная практика и производственная практика в количестве 1044 часов, ЛПЗ по МДК .01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 6 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 36 часов, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 36 часов, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 18 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 48 часов.</p>
	<p>Площадками реализации программ дуального обучения являются: ООО "Фабрика социального питания", ООО «Фамильный дом вкуса» (ресторан «ГРИНН Beer», Scandy park, «Суши Дом», «Хива», «Чёрная утка», «Гуси-Лебеди», La Terrazza); ООО «Астрея» (ресторан АМАКС); Комбинат питания БГТУ им. В.Г. Шухова; ООО «Вкусная империя» (Lounge Cafe «IBIZA», кафе «Ой, всё»).</p>
	<p>Запланирована реализация ОПОП в сетевой форме по ПМ, МДК, УП и в рамках подготовки к ГИА.</p>
	<p>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.</p>
	<p>По согласованию с работодателем в учебный план включена дисциплина общепрофессионального цикла ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.11 Основы предпринимательства.</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 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).</p>
	<p>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»</p>
	<p>Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 1476 часов.</p>
	<p>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, втором и третьем курсе обучения.</p>
	<p>В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта (ОУД.14 Индивидуальный проект (по химии)) . 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 завершенного учебного исследования или разработанного проекта прикладного, профессионально-ориентированного характера по содержанию общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 12 Химия с учетом получаемой специальности.</p>

	Экзамены проводятся по дисциплинам: ОУД.01 Русский язык (письменно) во втором семестре, ОУД.07 Математика (письменно) во втором семестре, ОУД 13 Биология (устно) во втором семестре, ОУД.12 Химия (устно) в третьем 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 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%: 335 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).
	<b>1.5. Формирование вариативной части ППКРС</b>
	Выделенные часы вариативной части ППКРС (868 часов 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.
	596 часов направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин, в том числе:
	- 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, Адаптивные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Технология трудоустройства.
	272 часов - на увеличение количества часов по всем основным видам деятельности – профессиональным модулям (в рамках междисциплинарных курсов).
	<b>1.6. Порядок аттестации обучающихся</b>

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.		
<b>1.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации</b>		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.		
На итоговую аттестацию отводится одна неделя – 36 часов. За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой 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 УМР		Герчак М.С.
Заместитель директора по УПР		Борисевич Е.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.

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