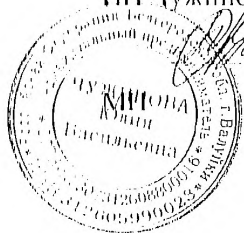


Согласовано:
 ИИ Чужинова Ю.В.
 /Чужинова Ю.В.



Утверждаю:
 Директор ОГАПОУ «ВИТ»
 /Волохова В.В./



06 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Валуйский индустриальный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по
ОП

3г 10м

год начала подготовки по
УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

Рассмотрен на заседании педагогического совета, протокол №7 от 09.06.2023г.

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август																
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
I																		А	К	К												У														А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II										У								А	К	К						У	У					П	П							У		У				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III						У	У			П	П	П	П	П	П			А	К	К				У	У			П	П	П	П	П				У	У			У		А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
IV			П	П		П	П	П	П	П		У	У	У	У			А	К	К	У			У	У			П	П			П	П			П	П	П	П	П		П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

Обучение по циклам

У

Учебная практика

А Промежуточная аттестация

П Производственная практика

Г

Государственная итоговая аттестация

К Каникулы

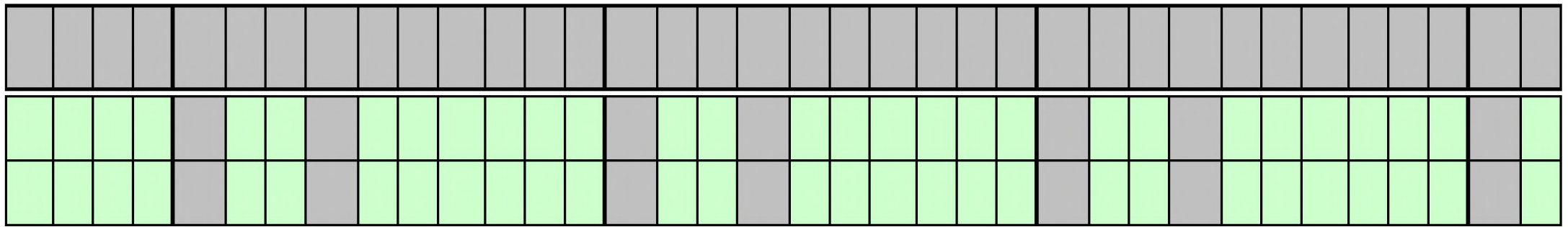
*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове- дение	□				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
I	38	16	22	2	1	1	1		1						11	52	25	1
II	32	15	17	2	1	1	5	1	4	2		2			11	52	25	1
III	21	8	13	2	1	1	7	2	5	11	6	5			11	52	25	1
IV	15	5	10	2	1	1	7	4	3	15	7	8	2		2	43	25	1
Всего	106	44	62	8	4	4	20	7	13	28	13	15	2		35	199		

71	УП.02	Учебная практика			5		РП		час	216			216	нед	6		час			нед
72	УП*																			
74	ПП.02	Производственная практика			5		РП		час	216			216	нед	6		час			нед
75	ПП*																			
77	ПМ.02.ЭМ	Экзамен по модулю	5							6					6					
78		Всего часов по МДК								318			280							
80	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3					472	10	18	180	118	26	36		12		
82	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5					40			40	28	12					
83	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6							174	10	18	140	90	14	36		6		
84	МДК*																			
86	УП.03	Учебная практика			6		РП		час	72			72	нед	2		час			нед
87	УП*																			
89	ПП.03	Производственная практика			6		РП		час	180			180	нед	5		час			нед
90	ПП*																			
92	ПМ.03.ЭМ	Экзамен по модулю	6							6					6					
93		Всего часов по МДК								214			180							
95	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		3					570	6	18	168	118	20	20	10	18		
97	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6					50			50	38	12					
98	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7							148	6	18	118	80	8	20	10	6		
99	МДК*																			
#	УП.04	Учебная практика			7		РП		час	108			108	нед	3		час			нед
#	УП*																			
#	ПП.04	Производственная практика			7		РП		час	252			252	нед	7		час			нед
#	ПП*																			
#	ПМ.04.ЭМ	Экзамен по модулю	7							12					12					
#		Всего часов по МДК								198			168							



час	36	нед	1	час	36	нед	1	час	216	нед	6	час
-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----	-----	-----	---	-----

час	36	нед	1	час	36	нед	1	час	144	нед	4	час
-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----	-----	-----	---	-----



час	36	нед	1	час	36	нед	1	час	144	нед	4	час
-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----	-----	-----	---	-----

час	36	нед	1	час	36	нед	1	час	144	нед	4	час
-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----	-----	-----	---	-----

час	36	нед	1	час	36	нед	1	час	144	нед	4	час
-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----	-----	-----	---	-----

час	36	нед	1	час	36	нед	1	час	72	нед	2	час
-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----

час	36	нед	1	час	36	нед	1	час	72	нед	2	час
-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----

час	36	нед	1	час	36	нед	1	час	72	нед	2	час
-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----

час	36	нед	1	час	36	нед	1	час	72	нед	2	час
-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----

час	36	нед	1	час	36	нед	1	час	72	нед	2	час
-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----

14	26	10	
----	----	----	--

6	4	12	
---	---	----	--

864	4	20	792	490	296	6		12		612	6	30	534	410	114	10		6		864	4	22	592	428	154	10		30		612	6
-----	---	----	-----	-----	-----	---	--	----	--	-----	---	----	-----	-----	-----	----	--	---	--	-----	---	----	-----	-----	-----	----	--	----	--	-----	---

2	2	4	
---	---	---	--

		1	
--	--	---	--

5	4	5	
---	---	---	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

	72	нед	2		час			нед		час			нед		час			нед	
--	----	-----	---	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	--

	216	нед	6		час			нед		час			нед		час			нед	
--	-----	-----	---	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	--

			6																
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

8	74	52	16	6				390	10	10	106	66	10	30		12			
---	----	----	----	---	--	--	--	-----	----	----	-----	----	----	----	--	----	--	--	--

	40	28	12																
--	----	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

8	34	24	4	6				132	10	10	106	66	10	30		6			
---	----	----	---	---	--	--	--	-----	----	----	-----	----	----	----	--	---	--	--	--

		нед			час			72	нед	2			час			нед			час
--	--	-----	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----

		нед			час			180	нед	5			час			нед			час
--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----

				6						6									
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								246		6	132	88	18	16	10			324	6
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	---	-----	----	----	----	----	--	--	-----	---

								50			50	38	12						
--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	----	----	----	--	--	--	--	--	--

								88		6	82	50	6	16	10			60	6
--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	---	----	----	---	----	----	--	--	----	---

		нед			час			108	нед	3			час			нед			час
--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----

		нед			час				нед				час			252	нед	7	час
--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	-----

													12					12	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	----	--

															232			88	52	36							646	6	20	206	128	8	70	
															40			40	28	12														
															48			48	24	24							238	6	20	206	128	8	70	

		нед						час								час			144	нед	4						час			108	нед	3	
--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--

		нед						час								час											час			288	нед	8	
--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--

																																		12		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--

	288	нед	8					час			360	нед	10			час			396	нед	11					час			396	нед	11	
--	-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	----	--	--	-----	--	--	-----	-----	----	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	----	--

	72	нед	2					час			180	нед	5			час			144	нед	4					час			108	нед	3	
--	----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--

	72	нед	2					час			180	нед	5			час			144	нед	4					час			108	нед	3	
--	----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--

		нед						час				нед				час				нед						час				нед	
--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--

	216	нед	6					час			180	нед	5			час			252	нед	7					час			288	нед	8	
--	-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--

	216	нед	6					час			180	нед	5			час			252	нед	7					час			288	нед	8	
--	-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--

		нед						час				нед				час				нед						час			72	нед	2	
--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--

		нед						час				нед				час				нед						час			72	нед	2	
--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--

	20								16								12								20									

20	286	158	82	46		12		864	10	16	466	284	126	46	10	12		612	6	12	180	82	94	4		18		864	6	20	352	182	100	70	
----	-----	-----	----	----	--	----	--	-----	----	----	-----	-----	-----	----	----	----	--	-----	---	----	-----	----	----	---	--	----	--	-----	---	----	-----	-----	-----	----	--

2								2								2								2							
3								7								3								5							

			Максимальная учебная нагрузка	
Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	ЦК	Обяз. часть	Вар. часть
137	138	167	168	169

		1		
		1		
		1		
		1		
		1		
		1		

--	--	--	--

--	--	--	--

			79.36%	20.64%
18			2922	760
			500	184
		4	36	12
		4	36	6
		4	36	30

		4	36	2
		4	36	
		4	36	
		1	92	
		1	36	
		1	78	
		2	78	
		1		36
		3		34
				32
				32

18		2422	576
		260	62

		4	32	8
		4	72	54

		4	72	
--	--	---	----	--

		4	72	
--	--	---	----	--

		4	12	
--	--	---	----	--

		600	156
--	--	-----	-----

		4	32	36
		4	130	120

	4	216	
--	---	-----	--

	4	216	
--	---	-----	--

	4	6	
--	---	---	--

		426	46
--	--	-----	----

	4	32	8
	4	174	

	4	72	
--	---	----	--

	4	142	38
--	---	-----	----

	4	6	
--	---	---	--

		490	80
--	--	-----	----

	4	48	2
	4	108	40

	4	70	38
--	---	----	----

	4	252	
--	---	-----	--

	4	12	
--	---	----	--

18		646	232
----	--	-----	-----

		4	40	
6		4	200	86

	4	166	86
--	---	-----	----

	4	228	60
--	---	-----	----

12		4	12	
----	--	---	----	--



		72	

18		5144	760
----	--	------	-----

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.03 Учебная практика
				[6] ПП.03 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] УП.02 Учебная практика
				[5] ПП.02 Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
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
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
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
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.11	Основы бережливого производства
ОП.12	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы православной культуры
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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
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
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
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
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
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.11	Основы бережливого производства

ОП.12	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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
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
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
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.14	Индивидуальный проект
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
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.11	Основы бережливого производства
ОП.12	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы православной культуры
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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
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
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
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
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
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.11	Основы бережливого производства
ОП.12	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы православной культуры
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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
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
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
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.14	Индивидуальный проект
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
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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
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
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
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.14	Индивидуальный проект
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.06	Охрана труда

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.11	Основы бережливого производства
ОП.12	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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
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
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
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
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.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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
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
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
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
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
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.11	Основы бережливого производства
ОП.12	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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
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
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
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.14	Индивидуальный проект
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
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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
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
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
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
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
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
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
ПК 1.2		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	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
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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
ПК 1.3		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	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
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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
ПК 1.4		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	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
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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
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.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	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	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.2		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	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
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

	ПП.02	Производственная практика
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.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	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	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.2		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	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
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	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
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	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
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	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
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
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
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
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
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
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
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
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
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
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.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
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
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
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
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
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
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
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
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

ОУД.00	Базовые учебные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	
ОУД.01	Русский язык	ОК 4	ОК 5	ОК 10									
ОУД.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 10					
ОУД.03	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
ОУД.04	Обществознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ОУД.05	География	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ОУД.06	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 9	ОК 10	ОК 11						
ОУД.07	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ОУД.08	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 9									
ОУД.09	Физическая культура	ОК 1	ОК 4	ОК 8									
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				
ОУД.11	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				
ОУД.12	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7	ОК 9							
ОУД.13	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7	ОК 9							
ОУД.14	Индивидуальный проект	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ОУД	Дополнительные учебные дисциплины												
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	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									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	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 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
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	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											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	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											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5					
ОП.06	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	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											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ОК 10	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 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		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 2.1
		ПК 3.1	ПК 4.1	ПК 5.1									
ОП.09	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 8	ОК 9	ОК 10			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9					
ОП.11	Основы бережливого производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 9					
ОП.12	Основы предпринимательства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 9	ОК 11					
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 9	ОК 11					
ОП.14	Основы православной культуры	ОК 1	ОК 3	ОК 4									
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

№	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 труда
	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

Пояснения
Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.)
По окончании курса обучения присваивается квалификация "Повар, кондитер".
Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»;
Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.).
Профессиональный стандарт 33.011 "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610Н, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015г., регистрационный № 39023), профессиональный стандарт 33.010 "Кондитер" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года №597Н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный N 38940), Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета»);
Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
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»;
Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
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»;
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»;
Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 года № 796 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;
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»);

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»;
Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников»;
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»;
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»;
Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
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;
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;
Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 15 сентября 2022 года № 05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России»;
Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);
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»);
Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;
Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями);
Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы»;
Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум»;
Лицензия на осуществление образовательной деятельности №6856 от 06 июля 2015 года.
При разработке учебного плана учитывалась Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
1.2. Структура и объем образовательной программы:
Срок освоения образовательной программы по очной форме на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе: обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам - 106 недель, промежуточная аттестация - 8 недель, практика - 48 недель (учебная - 20 недель, производственная - 28 недель, производственная (преддипломная) - 4 недели), государственная итоговая аттестация - 2 недели, каникулы - 35 недель.
Общая продолжительность каникул составляет: при обучении 3 года 10 месяцев – 35 недель (11 недель на первом, втором и третьем курсах, 2 недели в зимний период на четвертом курсе), что соответствует ФГОС (общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период).
Учебный план имеет следующую структуру:
- общеобразовательный цикл - 2150 часов;
- общепрофессиональный цикл - 684 часа;
- профессиональный цикл - 2998 часов;
- государственная итоговая аттестация - 72 часа.
Общий объем образовательной программы составляет 5904 часа.
1.3. Организация учебного процесса и режим занятий:
- начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут, занятия проходят парами;
- текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и других форм. Определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно;

- предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики. Учебная практика – 720 часов (20 недель) и производственная практика – 1008 часов (28 недель) проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, и реализуются концентрированно на основании заключенных договоров.
- дуальное обучение реализуется на площадках предприятий - партнеров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО "Шишкин лес", ООО "Фрегат", ИП Коваль Я.А., ИП Чужинова Ю.В. Все предприятия предоставляют рабочие места для проведения занятий производственной практики на кухнях предприятий, стажировочные площадки для педагогический работников техникума. Работники предприятий принимают участие в оценке демонстрационных экзаменов в качестве линейных экспертов, являются председателями и членами ГЭК.
- коэффициент дуальности составляет: $K_d = 1728/2998 * 100\% = 57,6\%$, что соответствует норме (не менее 50% от всей учебной нагрузки, без учета часов цикла О.00 Общеобразовательный цикл); на первом курсе $K_d = 36/2998 * 100\% = 0,6\%$, на втором курсе $K_d = 512/2998 * 100\% = 15,8\%$, на третьем курсе $K_d = 610/2998 * 100\% = 18,4\%$, на четвертом курсе $K_d = 620/2998 * 100\% = 19,6\%$.
- сетевое обучение организовано на базе ОГАОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» (МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 24 часа; МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 24 часа);
- наименовании учебных предметов, курсов, дисциплин, направленных на формирование информационно-коммуникационно-технологической компетенции обучающихся: ОУД.08 Информатика, ОП.10 Информационные технологии профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;
- в соответствии с запросами предприятий партнеров, якорных работодателей, регионального рынка труда введены дисциплины ОП.11 Основы бережливого производства, ОП.12 Основы предпринимательства, ОП.13 Основы финансовой грамотности;
- занятия по дисциплинам ОУД.06 Иностранный язык, ОУД.08 Информатика, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек;
- часы, отведённые на промежуточную аттестацию, распределены на экзамены и консультации по МДК или модулю;
- часы на экзамены выделяются за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию и соответствующие учебные дисциплины;
- часы, отводимые на консультации, рассчитываются за счет времени, отводимого на дисциплину;
- включена адаптационная дисциплина ОП.10 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;
- в шестом семестре проводятся пятидневные военизированные сборы на освоение основ военной службы в военно-патриотическом лагере (Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134 "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");
1.4. Общеобразовательный учебный цикл:
Общеобразовательный учебный цикл имеет профессионально ориентированное содержание.
Нормативный срок освоения программы для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 2150 часов: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 2052 часа, 98 часов (86 часов консультаций и 12 часов экзамены) промежуточной аттестации. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также профессиональных модулей профессионального учебного цикла.
Общеобразовательная подготовка осуществляется с 1 по 4 семестр.
Введена дисциплина ОУД.14 Индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках общеобразовательной дисциплины ОУД.12 Химия с учетом получаемой профессии. Индивидуальный проект должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.
Экзамены проводятся по дисциплинам: ОУД.01 Русский язык (письменно) во втором семестре, ОУД.07 Математика (письменно) в четвертом семестре, ОУД.13 Биология (устно) во третьем семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного учебного цикла проводятся дифференцированные зачёты по окончании изучения данной дисциплины. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей дисциплины.
Если предмет изучается в течение нескольких семестров, то итоговая оценка за переходной семестр выставляется по результатам иных форм контроля: по текущей успеваемости, тестирование, сочинение, диктант, контрольная работа и т.д.
1.5. Формирование вариативной части ППКРС:
Вариативная часть образовательной программы составляет 760 часов (20,64%), что соответствует ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы):
- ОП.00 Общепрофессиональный цикл - 184 часа (ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 12 часов, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров - 6 часов, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания - 30 часов, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - 2 часа, ОП.11 Основы бережливого производства - 36 часов, ОП.12 Основы предпринимательства - 34 часа, ОП.13 Основы финансовой грамотности - 32 часа, ОП.14 Основы православной культуры - 32 часа);

- ПМ.00 Профессиональные модули - 576 часов, в том числе: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 62 часа (МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов - 8 часов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 54 часа), ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 156 часов (МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 36 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 120 часов), ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 46 часов (МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 8 часов, ПП.03 Производственная практика - 38 часов), ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 80 часов (МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 2 часа, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 40 часов, УП.04 Учебная практика - 38 часов), ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 232 часа (МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 86 часов, УП.05 Учебная практика - 86 часов, ПП.05 Производственная практика - 60 часов).

Основанием для распределения вариативной части ППКРС являются: - необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей; - формирование профессиональных и общих компетенций; - расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации; - возможность продолжения образования по данному направлению; - обеспечение конкурентоспособности на рынке труда.

1.6. Порядок проведения промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация проводится в отведённое время и составляет 8 недель.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующих модуля или дисциплины.

По дисциплинам ОП.00 Общепрофессиональный цикл аттестация проводится в виде экзаменов и дифференцированных зачётов.

По междисциплинарным курсам проводятся экзамены, а по окончании профессиональных модулей - экзамены по модулю. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций. Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Промежуточная аттестация по итогам практик проводится в форме дифференцированного зачёта, с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По УП.02 и ПП.02, УП.03 и ПП.03 проводится комплексный дифференцированный зачёт в виду ограниченного количества дифференцированных зачётов в учебном году.

Итоговая отметка за переходной семестр выставляется по результатам иных форм контроля: тестирование, контрольная работа и т.д.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов - не превышает 10.

Успеваемость обучающегося по итогам семестра при сдаче экзамена и дифференцированного зачёта определяется оценками: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

1.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

На итоговую аттестацию отводится 72 часа (2 недели) с 15.06.2027г. по 28.06.2027г.

Согласовано		
Заместитель директора по УМР		Сержанова А.С.
Заместитель директора по УПР		Болдырева Е.В.
Заместитель директора по УР		Сурова О.А.
Председатель ЦМК общеобразовательного цикла		Тютюнникова Г.В.
Председатель ЦМК профессионального цикла		Лялин В.В.