

Согласовано
Директор по общим вопросам ООО "УК
"Славянка"
Миллер Федор Александрович

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю
Директор ОГ АПОУ "Старооскольский техникум
технологий и дизайна"
Светлана Викторовна Ткалич



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Старооскольский техникум технологий и дизайна"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

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 № 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОУД.01 Русский язык
				[2]	ОУД.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.07 Учебная практика
				[3]	ПП.07 Производственная практика
				[3]	МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
				[3]	МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кондитерской продукции блюд массового спроса
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОУД.08 Информатика
				[3]	ОУД.14 Индивидуальный проект (Информатика)
				[3]	ОУД.11 Физика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОГСЭ.06 Основы бережливого производства
				[4]	ОП.04 Организация обслуживания
				[4]	ОУД.05 География
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[5]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.01 Учебная практика
				[5]	УП.02 Учебная практика
				[5]	ПП.01 Производственная практика

				[5]	ПП.02 Производственная практика
7	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	5	[5]	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
				[5]	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03 Учебная практика
				[6]	УП.04 Учебная практика
				[6]	ПП.03 Производственная практика
				[6]	ПП.04 Производственная практика
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[6]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
10	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
				[7]	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Индекс	Содержание
ОК 01.	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 (Информатика)
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Спецрисование и лепка
ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кондитерской продукции блюд массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02.	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 (Информатика)
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Спецрисование и лепка
ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кондитерской продукции блюд массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Спецрисование и лепка
ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика

МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кондитерской продукции блюд массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04.	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
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Спецрисование и лепка
ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кондитерской продукции блюд массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 05.	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
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 06.	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
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 07.	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
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.08	Информатика
ОУД.14	Индивидуальный проект (Информатика)
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.06	Иностранный язык
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОУД.05	География

ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.8.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы

		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.7.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

	ПП.06	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.5.		Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.1		Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.2		Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.3		Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашних птиц.
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.4		Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика

	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.5	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кондитерской продукции блюд массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.8	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.9	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса

	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.10		Готовить простые холодные и горячие соусы.
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.11		Готовить и оформлять простые блюда с костным скелетом.
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.12		Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.13		Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы

ПК 7.14	Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.15	Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОУД	Общие учебные дисциплины (базовые)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.								
ОУД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.					
ОУД.03	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
ОУД.04	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОУД.05	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.			
ОУД.06	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.							
ОУД.07	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.					
ОУД.08	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.									
ОУД.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 08.									
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.				
ОУД.11	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.						
ОУД.12	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.								
ОУД.13	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.								
ОУД.14	Индивидуальный проект (Информатика)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.									
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 10.	ОК 11.			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.							
ОГСЭ.02	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 10.							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 03.	ОК 04.	ОК 08.									
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.										
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.						
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 11.							
ЕН	Математический и общий естественно-научный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.							
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.							
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 10.							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 10.							
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 11.							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 11.							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.							

ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.						
ОП.10	Спецрисование и лепка	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	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 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.
		ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.		
УП.01	Учебная практика	ОК 03.	ОК 04.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
ПП.01	Производственная практика	ОК 03.	ОК 04.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	
УП.02	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	
ПП.02	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 3.1.								

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.			
УП.03	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
ПП.03	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 4.1.							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
УП.04	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
ПП.04	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 5.1.							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			
УП.05	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.		
ПП.05	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ПП.06	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8
		ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15					
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10
		ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15							



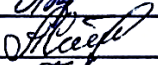
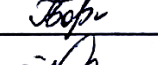
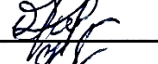
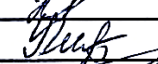



	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Социально-экономических дисциплин
	2	Иностранного языка
	3	Русского языка и литературы
	4	Математики
	5	Физики, астрономии
	6	Химии, биологии
	7	Истории
	8	Информатики и ИКТ
	9	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	10	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	11	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	12	Экологических основ природопользования
	13	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	14	Организации хранения и контроля запасов сырья
	15	Организации обслуживания
	16	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
		Лаборатории:
	1	Химии
	2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков)
	3	Учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Тренажерный зал
	3	Спортивная площадка
	4	Стадион
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	2	Актовый зал

Пояснения
Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна» г.Старый Оскол Белгородской области разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г., №1565, зарегистр. Министерством юстиции от 20.12.2016г., рег.№44828 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм) согласно перечню профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. №1199 (ред. от 20.01.2021).
Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с последующими изменениями;
Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022 г., регистрационный № 68148); 4-й и 5-й уровни квалификации;
Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
Примерная основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
Лицензия областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановление от 28.09.2020 №28
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 28.01.2021 г. № 2;
Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с последующими изменениями;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763);
Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01.03.2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);
Федеральный закон от 28.03.1998 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021);
Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021);
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 17.06.2022);
Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020);
Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 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 Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020);
Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
Закон Белгородской области от 03.07.2006 N 57 «Об установлении регионального компонента государственных образовательных стандартов общего образования в Белгородской области» (ред. от 03.05.2011);
Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 N 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020);
Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 N 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;
Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 N 539-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;
«Примерная основная образовательная программа среднего общего образования»;
Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 N 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089»;
Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО»;
Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 № 390 "Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему";
Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
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 от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при 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» (ред. от 18.08.2016);
Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (ред. от 25.11.2016);

	<p>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») (ред от 31.08.2021);</p>
	<p>Письмо Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);</p>
	<p>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»);</p>
	<p>Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020);</p>
	<p>Методические рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям № 06-156 от 20.02.2017;</p>
	<p>Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки России от 01.03.2017 № 06-174);</p>
	<p>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»;</p>
	<p>Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;</p>
	<p>Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;</p>
	<p>Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы».</p>
	<p>Реализация общеобразовательной программы среднего общего образования:</p>
	<p>Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами: 1. Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с последующими изменениями; 2. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763); 3. Письмом Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01.03.2023 (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования). Учебное время, отведенное на общеобразовательную подготовку, с консультациями, экзаменами и индивидуальным образовательным проектом составляет 1476 часов, распределено на учебные предметы общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) – общие из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом уровне. Общеобразовательный цикл содержит 14 дисциплин. В учебном плане предусмотрено выполнение индивидуального проекта (ИОП) - 32 часа по ОУД.08 Информатика. Православная культура изучается в рамках освоения ОУД.04 Обществознание, в соответствии с Законом Белгородской области от 03.07.2006г. №57 «Об установлении регионального компонента государственных общеобразовательных стандартов общего образования Белгородской области»; По русскому языку, литературе (экзамен комплексный) и математике проводятся экзамены в письменной форме. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. По дисциплине "Физическая культура" группа делится на подгруппы, если обучающихся одного пола 8 и более человек. Общеобразовательная подготовка реализуется в течение первого и частично второго года обучения. На выполнение индивидуального образовательного проекта отведено 32 часа, на консультации - 4 часа. На промежуточную аттестацию (экзамены) общеобразовательной программы среднего общего образования - 12 часов.</p>
	<p>Организация учебного процесса и режим занятий:</p>

<p>Согласно учебному плану: начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса; объем учебной нагрузки, включая все виды деятельности (во взаимодействии с преподавателем и самостоятельные работы) составляет 36 часов в неделю; общая продолжительность каникул составляет: при обучении 3 года 10 месяцев – 34 1/6 недели (11 недель на первом, 10 1/2 недели на втором и 10 2/3 недели третьем курсах, и 2 недели в зимний период на четвертом курсе), что соответствует ФГОС (8-11 недель в учебном году); продолжительность учебной недели – шестидневная; продолжительность занятий - 45 мин., занятия группируются парами. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Виды промежуточной аттестации определены учебным планом, введены комплексные дифференцированные зачеты (7 зачетов) и комплексные экзамены (3 экзамена) с целью реализации требования ФГОС (не более 10 зачетов и 8 экзаменов в год). Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, практику или междисциплинарный курс. Экзамены могут проводиться непосредственно после изучения дисциплины или в отведенные дни промежуточной аттестации. Процедура проведения промежуточной аттестации регулируется локальным актом техникума. Виды практик: учебная практика - 23 недели (828 часов), производственная практика - 23 недели (828 часов), преддипломная практика - 4 недели (144 часа). 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 учебных цехах и на предприятиях города и региона (по необходимости), производственная и преддипломная - 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 по модулю / квалификационный. При проведении практических работ по междисциплинарным курсам, учебной практике учебная группа делится на подгруппы, если наполняемость каждой подгруппы не менее 8 человек. Организация консультаций профессионального цикла - 26 часов: консультации для обучающихся проводятся групповые или индивидуальные, перед экзаменами квалификационными / по модулю, дисциплинам вносятся в расписание и оформляется соответствующая запись в журнале теоретического обучения. Объем самостоятельной работы составляет 28 часов - 0,5%, что не противоречит ФГОС специальности не более 30% от объема учебных циклов образовательной программы. Изучение основ предпринимательства предусмотрено в рамках освоения дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Коэффициент дуальности соответствует норме (не менее 50%). Основными площадками дуального обучения являются: ООО «Управляющая компания «Славянка», филиал АО "Корпорация "ГИНН" гипермаркет "Линия" г. Старый Оскол, ООО "Торгово-производственное объединение", ООО "Ваш хлеб", ООО "ГОРХЛЕБ", АО "Тандер", ООО "АВАНТАЖ ПЛЮС", ООО "Семья плюс" Ресторан "Дивный сад", ИП Мелентьева Н.В. Ресторан "МИСТ 2.0", ИП Буковский М.Е., ИП Польской А.В. Кафе-пекарня "География вкуса". Запланирована реализация ОПОП в сетевой форме по ПМ, МДК, УП и в рамках подготовки к ГИА с ОГАПОУ "СТАКС", ОГАПОУ "ГПК", ОГАПОУ "БТОП".</p>
<p>Формирование вариативной части:</p>
<p>Вариативная часть составляет 1296 часов - 30,51% (согласно ФГОС не менее 30%) и распределена следующим образом: на ОГСЭ - 112 часов, введены ОГСЭ.06 Основы бережливого производства и ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности - по 36 часов, на ЕН - 2 часа, на ОП - 64 часа, введены дисциплины: ОП.10 Спецрисование и лепка, адаптационная дисциплина ОП.11 Психология личности и профессиональное самоопределение - по 32 часа вариативной части; на профессиональный цикл добавлено 1118 часов с учетом практик: ПМ.01 - 117 часов, ПМ.02 - 40 часов, ПМ.03 - 36 часов, ПМ.04 - 12 часов, ПМ.05 - 526 часов, ПМ.06 - 4 часа, ПМ.07 - 383 часа. Распределение вариативной части основано на необходимости реализации профессиональных стандартов с учетом потребностей предприятий и организаций региона.</p>
<p>Формы проведения государственной итоговой аттестации обучающихся:</p>
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа), в которую включается демонстрационный экзамен. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются по каждой образовательной программе. Председателем комиссии является представитель работодателей по профилю специальности. На государственную итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель), из них 4 недели на подготовку к защите и 2 недели на выполнение демонстрационного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы. За полгода до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета, с участием председателей государственной экзаменационной комиссии. Процедура проведения государственной итоговой аттестации определяется локальным актом техникума. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие рабочий или индивидуальный учебный план.</p>

Согласовано		
Председатель ЦМК Сервисных профессий		Яско Т.А.;
Председатель ЦМК Социально-экономического цикла		Лоптева Н.И.;
Председатель ЦМК Швейного цикла		Подкопаева Л.В.;
Председатель ЦМК Парикмахерского цикла		Селютина А.С.;
Председатель ЦМК Технологии эстетических услуг		Бородина А.Ю.;
Председатель ЦМК Информационных и компьютерных технологий, естественнонаучного цикла		Кривошеева О.В.;
Председатель ЦМК Поварского и кондитерского цикла		Коваленко Е.А.;
Председатель ЦМК Кураторов групп		Филиппова Т.В.;
Директор по общим вопросам ООО "Управляющая компания "Славянка"		Миллер Ф.А.