

Согласовано

Директор по общим вопросам  
ООО "УК "Славянка"

Федор Александрович Миллер

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАПОУ "Старооскольский техникум  
технологий и дизайна"

Светлана Викторовна Ткалич

26.05.2022

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

*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**

Очно-заочная

**Срок получения образования по ОП**

4г 10м

**год начала подготовки по УП**

2022

**профиль получаемого профессионального образования**

естественно-научный

*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 и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента











№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОУП.10 Химия
				[2]	ОУП.11 Биология
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОУП.01 Русский язык
				[3]	ОУП.02 Литература
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.01 Производственная практика
				[4]	УП.01 Учебная практика
				[4]	УП.02 Учебная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[4]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению 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
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
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.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению 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
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
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.11	Организация обслуживания в ресторане
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению 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
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
--------	---

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.11	Организация обслуживания в ресторане
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению 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
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

	Демонстрационный экзамен
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
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.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению 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
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
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
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
--------	--

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.13	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению 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
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
--------	--

ОП.09	Физическая культура
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.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен

ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению 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.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению 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
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен

ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению 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
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.4.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	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
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	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
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	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
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	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
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	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
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	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
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	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
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.8.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	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
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	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



	Демонстрационный экзамен
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
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
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
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
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
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
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
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
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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
	Демонстрационный экзамен

ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
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
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных. мучных кондитерских изделий.
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
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
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
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
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
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
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
	Демонстрационный экзамен

ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции на оборудовании региональной кухни в соответствии с инструкциями и регламентом.
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента региональной кухни.
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд разнообразного ассортимента региональной кухни.
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента региональной кухни.
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 6.5.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни.
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен

<b>ОУП</b>	<b>Общие учебные предметы (базовые)</b>												
ОУП.01	Русский язык												
ОУП.02	Литература												
ОУП.03	Иностранный язык												
ОУП.04	История												
ОУП.05	Физическая культура												
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУП.07	Астрономия												
ОУП.08	Родной язык												
<b>ОУП</b>	<b>Общие учебные предметы (профильные)</b>												
ОУП.09	Математика												
ОУП.10	Химия												
ОУП.11	Биология												
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительный учебный предмет</b>												
ДУП.12	Научная картина мира												
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ОК 01	ОК 04.	ОК 07.									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 11.					
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 11.					
ОП.06	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 10.							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.							
ОП.09	Физическая культура	ОК 08.											
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 09.									
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.							
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.						
ОП.13	Основы бережливого производства	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.					
ОП.14	Основы финансовой грамотности	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 11.					
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>
		<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>				
<b>ПМ 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>

<b>ПМ.01</b>	<b>полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4.</b>										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ОК 01 ПК 1.4.	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01 ПК 1.3	ОК 02 ПК 1.4.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
УП.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3	ПК 1.4.								
ПП.01	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3	ПК 1.4.								
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 2.1.</b>
		<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	ОК 01 ПК 2.2.	ОК 02 ПК 2.3.	ОК 03. ПК 2.4.	ОК 04. ПК 2.5.	ОК 05. ПК 2.6.	ОК 06. ПК 2.7.	ОК 07. ПК 2.8.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	ОК 01 ПК 2.2.	ОК 02 ПК 2.3.	ОК 03. ПК 2.4.	ОК 04. ПК 2.5.	ОК 05. ПК 2.6.	ОК 06. ПК 2.7.	ОК 07. ПК 2.8.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
УП.02	Учебная практика	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	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	ОК 01 ПК 3.2.	ОК 02 ПК 3.3.	ОК 03. ПК 3.4.	ОК 04. ПК 3.5.	ОК 05. ПК 3.6.							ПК 3.1.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	ОК 01 ПК 3.2.	ОК 02 ПК 3.3.	ОК 03. ПК 3.4.	ОК 04. ПК 3.5.	ОК 05. ПК 3.6.							ПК 3.1.
УП.03	Учебная практика	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						
ПП.03	Производственная практика	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 4.1.</b>
		<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01 ПК 4.2.	ОК 02 ПК 4.3.	ОК 03. ПК 4.4.	ОК 04. ПК 4.5.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01 ПК 4.2.	ОК 02 ПК 4.3.	ОК 03. ПК 4.4.	ОК 04. ПК 4.5.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
УП.04	Учебная практика	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
ПП.04	Производственная практика	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 5.1.</b>



	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Социально-экономических дисциплин
	2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	Товароведения продовольственных товаров
	4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	5	Иностранного языка
	6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	7	Технического оснащения и организации рабочего места
	8	Русского языка и литературы
	9	Математики
	10	Физики и астрономии
	11	Химии и биологии
	12	Информатики
	13	Истории
	14	Самостоятельной работы
		Лаборатории:
	1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	2	Учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	Стадион (Открытое плоскостное физкультурно-спортивное сооружение)
	2	Спортивный зал
	3	Тренажерный зал
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актальный зал



	<b>Пояснения</b>
	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 профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №7231569, зарегистр. Министерством юстиции от 22.12.2016 рег.№ 44898 43.01.09 Повар, кондитер (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 29.10.2013 №1199, зарегистр. Министерством юстиции (от 26.12.2013 рег. №30861) с изменениями от 25.11.2016 приказа №1477 (ред. от 20.01.2021).
	Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
	1. Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с последующими изменениями (ред. от 16.04.2022);
	2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г., №7231569, зарегистр. Министерством юстиции от 22.12.2016г. рег.№ 44898; Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный № 38940);
	3. 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;
	4. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
	5. Лицензия областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
	6. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 11.12.2020);
	7. Федеральный закон от 28.03.1998 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021);
	8. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021);
	9. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020);

10. 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»;
11. 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);
12. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
13. Письмо ФИРО об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.), одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;
14. Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
15. 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);
16. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 N 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020);
17. 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»;
18. 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»;
19. «Примерная основная образовательная программа среднего общего образования» (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з);
20. 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»;
21. 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»;

	22. Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»);
	23. 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»);
	24. Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (ред. от 07.08.2019);
	25. 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»);
	26. 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»;
	27. 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»;
	28. Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «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» (ред. от 23.12.2020);
	29. 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);
	30. 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);

31. 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);
32. 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»);
33. 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»);
34. 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);
35. 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;
36. 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);
37. Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846);
38. 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»;
39. 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»;
40. Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;
41. Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы».
Реализация общеобразовательной программы среднего общего образования:

Получение среднего общего образования реализуется в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на учебные предметы общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительный учебный предмет ДУП.12 Научная картина мира (270 часов), включающий изучение обществознания (40 часов) с освоением Православной культуры в соответствии с Законом Белгородской области от 03.07.2006г. №57 «Об установлении регионального компонента государственных общеобразовательных стандартов общего образования Белгородской области», географии и экологии (по 36 часов), информатики (98 часов) и физики (60 часов). Общеобразовательный цикл содержит 12 предметов, с учетом естественно-научного профиля профессионального образования. В учебном плане предусмотрено выполнение индивидуального проекта (ИОП) по предмету Математика, для работы над ИОП введены 12 часов самостоятельной работы. Предметы общеобразовательного цикла делятся на базовые и профильные. Профильными предметами естественно-научного профиля являются: математика, химия, биология. По русскому языку, литературе (экзамен комплексный) и математике проводятся экзамены в письменной форме. По профильным предметам общеобразовательного цикла, химия и биология проводится комплексный экзамен в устной форме. Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий учебный предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Занятия по предметам «Иностранный язык», «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Общеобразовательная подготовка реализуется одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных дисциплин (модулей). 18 часов отведены на экзамены во время промежуточной аттестации, 12 часов распределены на выполнение индивидуального образовательного проекта (входят в 765 часов самостоятельной работы), на консультации - 65 часов.

Организация учебного процесса и режим занятий:

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, из них 16 часов отводится на взаимодействие с преподавателем; 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 (8 зачетов) и комплексные экзамены (2 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 отведенное время для промежуточной аттестации. Процедура проведения промежуточной аттестации регулируется локальным актом техникума. Виды практик: учебная практика - 17 недель (612 часов), производственная практика - 39 недель (1404 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 района, производственная - на предприятиях. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с предприятий, где обучающиеся проходили практику. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен 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: 122 часа консультаций распределены следующим образом: на первом курсе - 30 часов, на 2 курсе - 46 часов, на 3 курсе - 33 часа и на 4 курсе - 9 часов и на 5 курсе - 4 часа, консультации для обучающихся проводятся групповые или индивидуальные перед экзаменами (квалификационными) по модулю, вносятся в расписание и оформляется запись в журнале теоретического обучения. 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.




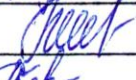
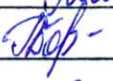




Формирование вариативной части:

Вариативная часть составляет 1400 часов - 32,07% (согласно ФГОС не менее 20%) и распределена следующим образом: на общепрофессиональный учебный цикл - 514 часов (введены дисциплины: ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности - 50 часов, ОП.11 Организация обслуживания в ресторане - 78 часов, ОП.12 Психология личности и профессиональное самоопределение - 36 часов, ОП.13 Основы бережливого производства - 36 часов, ОП.14 Основы финансовой грамотности - 36 часов) и 886 часов - на профессиональный учебный цикл (на ПМ.01 - 75 часов, на ПМ.02 - 68 часов, на ПМ.03 - 60 часов, на ПМ.04 - 61 час, на ПМ.05 - 14 часов и введен ПМ.06 Актуальные тенденции кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни - 608 часов, из них МДК.06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента - 458 часов, УП.06 - 72 часа, ПП.06 - 72 часа, Экзамен квалификационный ПМ.06 - 6 часов. Модуль введен для совершенствования знаний выпускников об актуальных тенденциях современной кухни региона, применяемого оборудования, технологий, продукции). Основанием для распределения часов вариативной части являются запросы работодателей и мониторинг регионального рынка труда.

Формы проведения государственной итоговой аттестации обучающихся:

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации повар и кондитер. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается по образовательной программе. Председателем комиссии является представитель работодателей по профилю профессии. На итоговую государственную аттестацию отводится 72 часа (2 недели). За полгода, до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий. 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.

**Согласовано**

Цикловые методические комиссии (ЦМК):		Председатели ЦМК
1. Сервисных профессий		1. Яско Т.А.,
2. Социально-экономического цикла		2. Лоптева Н.И.,
3. Швейного цикла		3. Подкопаева Л.В.
4. Парикмахерского цикла		4. Баронина Е.Г.,
5. Технологии эстетических услуг		5. Бородина А.Ю.,
6. Информационных и компьютерных технологий, естественнонаучного цикла		6. Фиськова Л.П.,
7. Поварского и кондитерского цикла		7. Коваленко Е.А.,
8. Руководителей групп		8. Филиппова Т.В.
Директор по общим вопросам ООО "Управляющая компания "Славянка"		Миллер Ф.А.