



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

Министерство образования Белгородской области



Утверждаю  
 Директор ОГАОУ "Старооскольский техникум  
 технологий и дизайна"  
 Светлана Викторовна Ткалич

01.06.2023

# 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

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление 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]	ОУД.01 Русский язык
				[2]	ОУД.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОУД.12 Химия
				[3]	ОУД.14 Индивидуальный проект (Химия)
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.13 Основы бережливого производства
				[3]	ОП.14 Основы финансовой грамотности
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
				[3]	УП.01 Учебная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОУД.08 Информатика
				[4]	ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности
6	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
				[4]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	УП.02 Учебная практика
				[4]	УП.03 Учебная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.01 Производственная практика
				[4]	ПП.02 Производственная практика

8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	УП.03 Учебная практика
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5]	УП.02 Учебная практика
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5]	УП.03 Учебная практика
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[6]	УП.04 Учебная практика
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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 (Химия)
ОУД.15	Православная культура / История религий
ОУД.16	Экология и здоровый образ жизни
ОУД.18	Право
ОУД.19	Основы предпринимательства
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
	Проведение государственных экзаменов
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 (Химия)
ОУД.15	Православная культура / История религий
ОУД.16	Экология и здоровый образ жизни
ОУД.17	Экономика
ОУД.18	Право
ОУД.19	Основы предпринимательства
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
	Проведение государственных экзаменов
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.15	Православная культура / История религий

ОУД.16	Экология и здоровый образ жизни
ОУД.17	Экономика
ОУД.18	Право
ОУД.19	Основы предпринимательства
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
	Проведение государственных экзаменов
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
ОУД.14	Индивидуальный проект (Химия)
ОУД.15	Православная культура / История религий
ОУД.16	Экология и здоровый образ жизни
ОУД.19	Основы предпринимательства
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
	Проведение государственных экзаменов
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.11	Физика
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

	Проведение государственных экзаменов
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
ОУД.15	Православная культура / История религий
ОУД.16	Экология и здоровый образ жизни
ОУД.17	Экономика
ОУД.18	Право
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
	Проведение государственных экзаменов
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
ОУД.14	Индивидуальный проект (Химия)
ОУД.16	Экология и здоровый образ жизни
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
	Проведение государственных экзаменов
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
ОУД.16	Экология и здоровый образ жизни
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
	Проведение государственных экзаменов
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.08	Информатика
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
	Проведение государственных экзаменов
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание

ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
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
	Проведение государственных экзаменов
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.17	Экономика
ОУД.18	Право
ОУД.19	Основы предпринимательства
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов

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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
		Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов

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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов
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
	Проведение государственных экзаменов

<b>ОУД</b>	<b>Общие учебные дисциплины (базовые)</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>	
ОУД.01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.									
ОУД.02	Литература	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 10.					
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.	ОК 10.	ОК 11.		
ОУД.05	География	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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 03.	ОК 04.	ОК 08.								
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	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 (Химия)	ОК 01	ОК 02	ОК 04.	ОК 07.								

<b>ОУД</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 11.</b>				
ОУД.15	Православная культура / История религий	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.							
ОУД.16	Экология и здоровый образ жизни	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.					
ОУД.17	Экономика	ОК 02	ОК 03.	ОК 06.	ОК 11.								
ОУД.18	Право	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 06.	ОК 11.							
ОУД.19	Основы предпринимательства	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 11.							

<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.					
ПЦ	Профессиональный учебный цикл	<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>				
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 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>										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	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
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3	ПК 1.4.										
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.								
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		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	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.				
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.							
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.						
ПМ.04	<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	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.

МДК.04.01	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.								
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.							
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 5.1.</b>
		<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
УП.05	Учебная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.							
ПП.05	Производственная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.							
ПМ.06	<b>Актуальные тенденции кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</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 6.1.</b>
		<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>								
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
УП.06	Учебная практика	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.							
ПП.06	Производственная практика	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.							
	<b>Государственная итоговая аттестация</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>				
	<i>Демонстрационный экзамен</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				

	№	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	Актовый 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 09.12.2016г., №7231569, зарегистр. Министерством юстиции от 22.12.2016г. 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 29.10.2013г. №1199, зарегистр. Министерством юстиции (от 26.12.2013г. рег. №30861) с изменениями от 25.11.2016г. приказ №1477 (ред. от 20.01.2021).
	Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
	Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с последующими изменениями;
	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 09.03.2022 г. № 113н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022 г., регистрационный № 68148); 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);
	Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» последующими изменениями;
	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);
	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
	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 Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
	Приказ 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
	Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

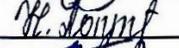
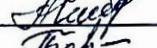
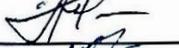
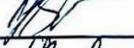
	Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
	Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 года № 796 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
	Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» ;
	Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;
	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 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»;
	Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
	Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2;
	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);
	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;
	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);
	Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 15 сентября 2022 года № 05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России»;
	Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);

	Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);
	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»;
	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);
	Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;
	Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 N 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020);
	Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы»;
	Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
	Лицензия областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна».
	Реализация общеобразовательной программы среднего общего образования:
	Учебное время, отведенное на общеобразовательную подготовку, составляет 2052 часа во взаимодействии с преподавателем, с консультациями, экзаменами и самостоятельной работой составляет 2118 часов, распределено на учебные предметы общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – 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.12 Химия. Введены дополнительные учебные дисциплины ОУД.15 Православная культура/История религий; ОУД.16 Экология и здоровый образ жизни; ОУД.17 Экономика; ОУД.18 Право; ОУД.19 Основы предпринимательства. 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. На выполнение индивидуального образовательного проекта отведено 32 часа, на консультации - 42 часа, на самостоятельную работу - 12 часов. На промежуточную аттестацию (экзамены) общеобразовательной программы среднего общего образования - 12 часов.
	Организация учебного процесса и режим занятий:

	<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 – 35 недель (11 недель на первом, втором и третьем курсах и 2 недели в зимний период на четвертом курсе), что соответствует ФГОС (8-11 недель в учебном году, из них не менее 2 недель в зимний период); 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 (11 зачетов) и комплексный экзамен (1 экзамен) 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 - 37 недель (1332 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: 46 часов консультаций для обучающихся проводятся групповые или индивидуальные перед экзаменами (квалификационными) по модулю, вносятся в расписание и оформляется запись в журнале теоретического обучения. Самостоятельная работа профессионального учебного цикла составляет - 12 часов, что не противоречит ФГОС по профессии (не более 20%). 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 "Губкинский горно-политехнический колледж" и ОГАПОУ "Старооскольский техникум агробизнеса, кооперации и сервиса".</p>
	<p>Формирование вариативной части:</p>
	<p>Вариативная часть составляет 1518 часов - 40,87% (согласно ФГОС не менее 20%) и распределена следующим образом: на общепрофессиональный учебный цикл - 452 часа (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 1066 часов - на профессиональный учебный цикл (на ПМ.01 - 58 часов, на ПМ.02 - 14 часов, на ПМ.03 - 18 часов, на ПМ.04 - 50 часов, на ПМ.05 - 66 часов и введен ПМ.06 Актуальные тенденции кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни - 860 часов, из них МДК.06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента - 134 часа, УП.06 - 72 часа, ПП.06 - 648 часов, 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.</p>
	<p>Формы проведения государственной итоговой аттестации обучающихся:</p>

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации повар, кондитер. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создаётся 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**

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.