

СОГЛАСОВАНО

Председатель правления
Ракитянское РАЙПО

Подпись _____ О.Н. Кутоманова

«29» августа 2025 г

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ «РАТТ»

Н.А. Новикова

Приказ №687-од
от «29» августа 2025 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

областного государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения «Ракитянский
агротехнологический техникум»

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

РАССМОТРЕНО

на заседании

педагогического совета

ОГАПОУ «РАТТ»

Протокол №1

от «29» августа 2025 г.

Квалификация: «повар», «кондитер»

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП: 2 года
10 месяцев

на базе основного общего образования
профиль получаемого образования: -

пос. Ракитное 2025 г.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО
ПРОФЕССИИ СПО
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Срок обучения 2 г.10 мес. на базе основного общего образования

Дата составления: 29.08.2025 г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Факс
Ракитянское Райпо	Кутоманова О.Н.	35171

2. Программа документации

ФГОС

Рабочий учебный план

Рабочие программы профессиональных модулей

3. Квалификация, ВПД, профессиональные компетенции

Квалификации	
33.011 Повар 33.010 Кондитер	
Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие профессиональные компетенции (ПК)	
ВПД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ВПД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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 ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макарон и изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВПД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Приготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного

		ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ВПД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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 ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ВПД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских

		изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	Профессиональные модули (ПМ) и входящие в них междисциплинарные курсы (МДК)	
	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 258 часов, в т.ч: МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов - 45 часов; МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 57 часов; УП.01 Учебная практика – 72 часа; ПП.01 Производственная практика – 72 часа; Квалификационный экзамен – 12 часов. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 346 часов, в т.ч.: МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 50 часов; МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 68 часов; УП.02 Учебная практика – 108 часов; ПП.02 Производственная практика – 108 часов; Квалификационный экзамен – 12 часов. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 448 часов, в т.ч.: МДК.03.01. Организация	Вариативная часть 578 часов направлена на увеличение часов учебных дисциплин, профессиональных модулей и распределена следующим образом: ОПЦ.13 Карьерное моделирование - 36 часов; ОПЦ.14 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики - 36 часов; УП.02 Учебная практика - 36 часов; ПП.02 Производственная практика - 36 часов; МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента - 30 часов; УП.03 Учебная практика - 36 часов; ПП.03 Производственная практика - 36 часов; МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - 53 часа; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 63 часа; УП.04 Учебная практика - 72 часа; ПП.04 Производственная практика - 72 часа; УП.05 Учебная практика - 36 часов; ПП.05 Производственная практика - 36 часов.

приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 82 часа; МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 138 часов; УП.03 Учебная практика – 108 часов; ПП. 03 Производственная практика – 108 часов; Квалификационный экзамен – 12 часов. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 668 часов, в т.ч.: МДК.04.01. Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 89 часов; МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 171 час; УП.04 Учебная практика – 108 часов; ПП. 04 Производственная практика – 288 часов; Квалификационный экзамен – 12 часов. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 612 часов, в том числе: МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 139 часов; МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 173 часа; УП.05 Учебная практика – 144 часа; ПП. 04 Производственная практика – 144 часа;	
---	--

Квалификационный экзамен – 12 часов.	
--------------------------------------	--

СОГЛАСОВАНО:

Ф. И. О. Кутоманова Ольга Николаевна

место работы Ракитянское РАЙПО

должность Председатель правления

Подпись

М.П.



ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
структурных элементов основной профессиональной
образовательной программы по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности)

Срок реализации ОПОП: 2025 г. – 2028 г.

№ п/п	Структурный элемент	Согласование
1.	Учёт требований работодателей при распределении учебных и производственных практик	учтены
2.	Учёт требований работодателей при распределении объёма времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта	учтены
3.	Учёт требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, ОК	учтены
4.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий, др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ОПОП	обеспечивает
5.	Учёт требований работодателей при распределении последовательности изучения УД, ПМ	учтены

В целом ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии и с учётом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы. ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум».

Дата: «29» августа 2025 г.

Ф. И. О. Кутоманова Ольга Николаевна

место работы Ракитянское РАЙПО

должность Председатель правления

Подпись _____

М.П.



Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих образовательного учреждения среднего профессионального образования ОГАПОУ «РАТТ» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.19 Повар, кондитер утвержденным Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 № 1569, в соответствии с выбранной квалификацией квалифицированных рабочих, служащих, указанной в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861) с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662), Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 11.12.2020);

Организация-разработчик: ОГАПОУ «РАТТ»

Разработчики:

Иванова Наталья Анатольевна, заместитель директора ОГАПОУ «РАТТ»;

Букавцова Ольга Александровна, заместитель директора ОГАПОУ «РАТТ»;

Сеитумерова Виолетта Ивановна, заместитель директора ОГАПОУ «РАТТ»;

Новикова Светлана Николаевна, заместитель директора ОГАПОУ «РАТТ»;

Дроботова Елена Александровна, мастер производственного обучения ОГАПОУ «РАТТ»;

Ерошенко Наталья Валентиновна, мастер производственного обучения ОГАПОУ «РАТТ»;

Петрякова Марина Анатольевна, преподаватель ОГАПОУ «РАТТ»;

Нефедова Ирина Васильевна, преподаватель ОГАПОУ «РАТТ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Нормативные документы для разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

1.2.1. Цель (миссия) ППКРС

1.2.2. Срок освоения ППКРС

1.2.3. Трудоемкость ППКРС

1.2.4. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

3. Компетенции выпускника ППКРС СПО, формируемые в результате освоения данной ППКРС

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии

4.1 Годовой календарный учебный график

4.2 Учебный план

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

4.4 Программы учебной и производственной практик

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии

5.1 Кадровое обеспечение

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП по профессии

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса

6. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ППКРС по профессии

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего, рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС

8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

9. Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

9.1. Программы общеобразовательного цикла

Программа ОУД.01 Русский язык

Программа ОУД.02 Литература

Программа ОУД.03 Математика

Программа ОУД. 04 Иностранный язык

Программа ОУД.05 Информатика

Программа ОУД.06 Физика

Программа ОУД.07 Химия

Программа ОУД.08 Биология

Программа ОУД.09 История

Программа ОУД.10 Обществознание

Программа ОУД.11 География

Программа ОУД.12 Физическая культура

Программа ОУД.13 Основы безопасности жизнедеятельности

Программа ОУД.14 Индивидуальный проект

9.3.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Общепрофессиональный учебный цикл

Программа ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Программа ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Программа ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Программа ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Программа ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета

Программа ОПЦ.06 Охрана труда

Программа ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Программа ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности

Программа ОПЦ.09 Физическая культура/адаптивная физическая культура

Программа ОПЦ.10 Основы бережливого производства

Программа ОПЦ.11 Основы финансовой грамотности

Программа ОПЦ.12 Основы предпринимательства

Программа ОПЦ.13 Карьерное моделирование

Программа ОПЦ.14 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики

9.4.ПМ.00 Профессиональные модули

Программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Программа ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Программа ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Программа ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

9.5.Фонды оценочных средств

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих реализуемая Областным государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Ракитянский агротехнологический техникум», по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер, квалификации повар↔кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОГАПОУ «РАТТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (СПО), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1. Нормативные документы для разработки ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ППКРС СПО составляют:

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ СПО составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021);

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).

Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения №390 от 05.08.2020) ред. 18.11.2020;

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 (Приказ Минпросвещения России от 29.02.2024 № 136);

О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования (Постановление Правительства Российской Федерации от 27.04.2024 года № 555);

Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ (Приказ Минобрнауки России №882,

Минпросвещения России о№391 от 05.08.2020);

Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н

Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н

Профессиональный стандарт Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н

Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ред. от 11.12.2020) (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413);

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 12 августа 2022 года № 732);

О внесении изменений в некоторые приказы министерства образования и науки Российской Федерации и министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся Федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028);

Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. № 371);

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 Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336);

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 Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010);

Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов (Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906);

Об утверждении образцов и описания дипломов о среднем профессиональном образовании и приложения к нему (Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г. № 390);

Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплексе с ними учебных пособий (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.11.2024 г. № 769);

О внесении изменений в приложения №1 и №2 к приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 21 сентября 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 Минпросвещения России от 21.02.2024 г. № 119);

Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи (ред. от 18.08.2016) (Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309);

Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533);

Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования (Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 №Р-98);

Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2;

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации "О направлении рекомендаций" от 14 июня 2024 года № 05-1971 (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»);

Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы (Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп);

Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;

Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями);

Устав ОГАПОУ "РАТТ";

Лицензия ОГАПОУ "РАТТ".

1.2. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2.1 Цель (миссия) ППКРС СПО по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлена на формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии, воспитание и развитие у обучающихся личностных качеств, обеспечение образовательного процесса удовлетворяющих потребностям рынка труда.

На основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника,

предъявляемых ФГОС СПО и исходя из специфики деятельности в регионе, к которой готовится выпускник техникума, сформированы цели обучения.

Область профессиональной деятельности в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Миссия техникума: «Сохраняя традиции и внедряя инновации, техникум является гарантом качественного профессионального образования, обеспечивающего возможность карьерного роста и достойного положения в обществе».

В результате обучения выпускник должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер:

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

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.2.2. Срок освоения ППКРС СПО по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме обучения и соответствующей квалификации повар↔кондитер:

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения ОПОП СПО
на базе основного общего образования	повар↔кондитер	2 года 10 месяцев

1.2.3. Трудоемкость ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС СПО подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	80 нед.
Учебная практика	15 нед.
Производственная практика	20 нед.
Промежуточная аттестация	6 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулярное время	24 нед.
Итого	147 нед.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год для очной формы обучения.

1.2.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- документ об образовании более высокого уровня.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие основную профессиональную образовательную программу могут осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 года № 667-н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» - 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Областью профессиональной деятельности выпускников является осуществление процессов приготовления на предприятиях общественного питания готовой продукции и полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: предприятия общественного питания: кафе, рестораны, бары, столовые.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника:

Профессиональная деятельность выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает в себя осуществление процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник подготовлен к работе на предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационной подчиненности в качестве повара-кондитера в соответствии с потребностями регионального рынка.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ППРКС СПО, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППРКС СПО

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы профессии 43.01.09 Повар, кондитер у выпускника формируются общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, овладевает следующими общими компетенциями (ОК):

Код	Содержание общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации повар↔кондитер (соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации).

Наименование ПМ	Квалификации
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар↔кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

Областью профессиональной деятельности выпускников является осуществление процессов приготовления на предприятиях общественного питания готовой продукции и

полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Выпускник подготовлен к работе на предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационной подчиненности в качестве повара-кондитера в соответствии с потребностями регионального рынка.

Возможности продолжения обучения:

- профессиональный рост выпускника предполагает его обучение по системе дополнительного профессионального образования, как на внутрифирменном уровне, так и на уровне специализированных курсов дополнительного образования в учреждениях среднего профессионального образования, а также участие в движениях и конкурсах профессионального мастерства;

- повышения уровня профессионального образования в ОГАПОУ «РАТТ» по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, обладает следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Код	Наименование
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкцией и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регламентируется:

- учебным планом;
 - годовым календарным учебным графиком;
 - рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей);
 - программами учебных и производственных практик;
 - методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий;
 - материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.
- ППКРС по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:
- а) общеобразовательный цикл (учебные дисциплины базовые и учебные дисциплины профильные);
 - б) общепрофессиональный цикл;
 - в) профессиональный цикл:
 - учебная практика;
 - производственная практика;
 - государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы защита демонстрационного экзамена).

Учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую техникумом.

Министерство образования Российской Федерации

Утверждаю:

Согласовано:

Директор

Председатель Ракитянского РайПО

Новикова Наталья Алексеевна

О.Н. Кутоманова

16.06.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Ракитянский агротехнологический техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

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

1 Календарный учебный график

Кв гг	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь		Ноябрь		Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь		26 янв - 1 фев	Февраль		23 фев - 1 мар	Март		30 мар - 5 апр	Апрель		27 апр - 3 мая	Май		Июнь		29 июн - 5 июл	Июль		27 июл - 2 авг	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30		1-7	8-14		15-21	22-28		5-11	12-18		19-25	2-8		9-15	16-22	2-8	9-15		16-22	23-29		6-12	13-19	20-26	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
I																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						

Обозначения:



Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам



Промежуточная аттестация



Каникулы



Учебная практика



Производственная практика (по профилю специальности)



Производственная практика (преддипломная)



Подготовка к государственной итоговой аттестации



Государственная итоговая аттестация



Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточной аттестации			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	39	16	23	2	1	1												11	52	25	1
II	23	12	11	2	1	1	8	2	6	8	2	6						11	52	25	1
III	38	9	9	2	1	1	7	3	4	12	4	8				1	1	2	43	25	1
Всего	80	37	43	6	3	3	15	5	10	20	6	14				1	1	24	147		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч								Курс 1																												
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Минимальная	Сложн. (ср. н.п.)	Консультации	Всего	Обязательная в том числе				Промежуточные аттестации	Итого (расчет в ср.)	Семестр 1 16 нед									Семестр 2 23 нед																	
													Лекции, прак.	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия			Миним.	Сложн.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Миним.	Сложн.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Промежуточные аттестации	Итого (расчет в ср.)	Миним.	Сложн.	Консульт.	Обязательная					
																							Лекции, прак.	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проекты	Промежуточные аттестации	Итого (расчет в ср.)	Лекции, прак.							Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проекты	Промежуточные аттестации
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	37	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	51	53	54	55	56	57	58
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		36					36	237	271			6		741			738	379	359			6		182		176		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	2	10					1476			1158	694	764				18		514			308	237	271			6		741			738	379	359			6		182		176			
НО	Начальное общее образование																																												
*																																													
ОО	Основное общее образование																																												
*																																													
СО	Среднее общее образование	3	2	10					1476			1158	694	764				18		514			308	237	271			6		741			738	379	359			6		182		176			
БД	Базовые дисциплины	3	2	10					1476			1158	694	764				18		514			308	237	271			6		741			738	379	359			6		182		176			
ОУД.01	Русский язык	1							72			66	30	36				6		72			66	30	36			6																	
ОУД.02	Литература		2						108			108	51	51						42			42	20	22					66			66	31	32										
ОУД.03	Математика	3							232			226	130	96				6		51			51	33	21					98			98	63	35						80		71		
ОУД.04	Иностранный язык		4						114			114		114						26			26	26	26					32			32		32										
ОУД.05	Информатика		2						114			114	38	106						72			72	20	52					72			72	18	54							50		50	
ОУД.06	Физика		2						108			108	91	11						51			51	46	8					51			51	46	6										
ОУД.07	Химия	2							114			138	72	66				6		51			51	26	26					90			81	41	40			6							
ОУД.08	Биология		2						72			72	36	36						36			36	18	18					36			36	18	18										
ОУД.09	История		2						136			136	90	46						48			48	32	36					88			88	36	30										
ОУД.10	Обществознание		2						72			72	40	32						20			20	10	10					52			52	30	22										
ОУД.11	География		3						72			72	56	36									20	10	10					20			20	12	8						52		52		
ОУД.12	Финансовая культура		1	2					72			72	72	72						36			36		36					36			36	36	36										
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины		2						68			68	22	46																68			68	22	46										
ОУД.14	Индивидуальный проект (биология)		2						32			32	32																	32			32	32											
*																																													
ПД	Профильные дисциплины																																												
*																																													
ПОО	Предлагаемые ОО																																												
*																																													
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	5	24					2880	100	84	1352	510	812				84		98	18	12	68	42	26					120	12	18	90	51	36						430	22	246		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		5	11					518	30	36	482	114	368						98	18	12	68	42	26					120	12	18	90	51	36						51		51		
ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1						51	12	6	36	26	10						51	12	6	36	26	10																				
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2						36			6	30	18	12															36		6	30	18	12										
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2						42	6	6	30	18	12																42	6	6	30	18	12										
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5						36			36	18	18																															
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета		2						42	6	6	30	18	12																42	6	6	30	18	12										
ОПЦ.06	Охрана труда		1						44	6	6	32	16	36						44	6	6	32	16	36																				
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6						36			36		36																															
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		4						36			36		36																															
ОПЦ.09	Финансовая культура/дополненная финансовая культура		15	6					40			40		40																															
ОПЦ.10	Основы бережливого производства		4						38		2	36		36																															
ОПЦ.11	Основы физической готовности		3						36			36		36																											36		36		
ОПЦ.12	Основы предпринимательства		5						36			36		36																															
ОПЦ.13	Корпоративное моделирование		4						36			36		36																															
ОПЦ.14	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики		4						36			32		32																															
*																																													

Распределение по курсам и семестрам																							Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Курс 2											Курс 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
Семестр 3 12 (11) нед						Семестр 4 11 (12) нед						Семестр 5 9 (7) нед						Семестр 6 9 (12) нед						ЦК	Общ. часть	Вар. часть																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Лекции, допол. тр. занятия	в том числе Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. занятия	Проект. проект	Итого по семестру	Лекции, допол. тр. занятия	в том числе Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. занятия	Проект. проект	Итого по семестру	Лекции, допол. тр. занятия	в том числе Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. занятия	Проект. проект	Итого по семестру	Лекции, допол. тр. занятия	в том числе Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. занятия	Проект. проект	Итого по семестру																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350	1351	1352	1353	1354	1355	1356	1357	1358	1359	1360	1361	1362	1363	1364	1365	1366	1367	1368	1369	1370	1371	1372	1373	1374	1375	1376	1377	1378	1379	1380	1381	1382	1383	1384	1385	1386	1387	1388	1389	1390	1391	1392	1393	1394	1395	1396	1397	1398	1399	1400	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1407	1408	1409	1410	1411	1412	1413	1414	1415	1416	1417	1418	1419	1420	1421	1422	1423	1424	1425	1426	1427	1428	1429	1430	1431	1432	1433	1434	1435	1436	1437	1438	1439	1440	1441	1442	1443	1444	1445	1446	1447	1448	1449	1450	1451	1452	1453	1454	1455	1456	1457	1458	1459	1460	1461	1462	1463	1464	1465	1466	1467	1468	1469	1470	1471	1472	1473	1474	1475	1476	1477	1478	1479	1480	1481

[illegible]

306	86			38	676		214	88	126			30	532	38	12	224	306	138		6	768	52	14	210	126	134		30		1826	306																								
60	26			38																										258																									
30	6			3																								4	45																										
30	20			3																								4	57																										
нрд	2				нрд								нрд							нрд								4	72																										
нрд	2				нрд								нрд							нрд								4	72																										
																												12																										12	
16	60				228							12																	274	72																									
24	20																											4	90																										
22	40																												68																										
нрд					нрд		108	нрд	3				нрд							нрд									72	36																									
нрд					нрд		108	нрд	3				нрд							нрд								4	72	36																									
																												12																									12		
					418		214	88	126			38																	316	302																									
					82		82	38	44																			4	52	30																									
					138		132	90	82			6																138																											
нрд					нрд		108	нрд	3				нрд							нрд								4	72	36																									
нрд					нрд		108	нрд	3				нрд							нрд									72	36																									
																												12																									12		
													532	38	12	224	306	138		6	156						12		408	260																									

[illegible]

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Математика
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Информатика
ОУД.06	Физика
ОУД.07	Химия
ОУД.08	Биология
ОУД.09	История
ОУД.11	География
ОУД.12	Финансовая культура
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.14	Индивидуальный проект (биология)
ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочного разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА	
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Математика
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Информатика
ОУД.06	Физика
ОУД.07	Химия
ОУД.08	Биология
ОУД.09	История
ОУД.10	Обществознание
ОУД.11	География
ОУД.12	Финансовая культура
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.14	Индивидуальный проект (биология)
ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочного разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Математика
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Информатика
ОУД.06	Физика
ОУД.07	Химия
ОУД.08	Биология
ОУД.09	История

ОУД.10	Обществознание
ОУД.11	География
ОУД.12	Финансовая культура
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.14	Индивидуальный проект (биология)
ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА	
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Математика
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Информатика
ОУД.06	Физика
ОУД.07	Химия
ОУД.08	Биология
ОУД.09	История
ОУД.10	Обществознание
ОУД.11	География
ОУД.12	Финансовая культура
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Математика
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Информатика
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6 Проявлять гражданско-патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межкультурных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература

ОУД.03	Математика
ОУД.01	Иностранный язык
ОУД.05	Информатика
ОУД.06	Физика
ОУД.07	Химия
ОУД.08	Биология
ОУД.09	История
ОУД.10	Обществознание
ОУД.11	География
ОУД.12	Физическая культура
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.14	Индивидуальный проект (биология)
ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочных разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОУД.07	Химия
ОУД.08	Биология
ОУД.11	География
ОУД.12	Физическая культура
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.14	Индивидуальный проект (биология)
ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочных разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОУД.05	Информатика
ОУД.12	Физическая культура
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочных разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОУД.01	Русский язык
ОУД.01	Иностранный язык
ОУД.05	Информатика
ОУД.09	История

ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочного разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА	
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА	
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, мясного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОПЦ.06	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА	
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и мясного водного сырья
ОПЦ.06	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА	
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА	
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
Подготовка в ГИА	
ГИА	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
Подготовка в ГИА	
ГИА	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	ГИА
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочного разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочного разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нежирного водного сырья разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочного разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочного разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных в соответствии с инструкциями и регламентами
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
УП.02	Учебная практика
МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Подготовка в ГИА

	ГИА
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПЛУ.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.01	Учебная практика
ПЛУ.01	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нежирного водного сырья разнообразного ассортимента
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
УП.01	Учебная практика
ПЛУ.01	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.01	Учебная практика
ПЛУ.01	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
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
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.01	Учебная практика
ПЛУ.01	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.01	Учебная практика
ПЛУ.01	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.01	Учебная практика
ПЛУ.01	Производственная практика
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 2.1	ПК 2.2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного												
УП.02	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 2.1
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4									
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7
		ПК 2.8											
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусочного разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного												
УП.03	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 2.8											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7
		ПК 2.8											
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	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 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.3				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.3				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.3			
УП.04	Учебная практика	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	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
ПП.04	Производственная практика	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	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
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, 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.05.01	Учебная практика												
ПП.05.01	Производственная практика												
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	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 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2						
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.8	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	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										
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
	ГИА	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	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

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Информатики
5	Физики
6	Химии
7	Общественных дисциплин
8	Биологии
9	Социально-экономических дисциплин
10	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11	Товароведения продовольственных товаров
12	Технология кулинарного и кондитерского производства
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
14	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории
1	Учебной кухни ресторана
2	Учебного кондитерского цеха
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал
3	Спортивный комплекс

Поянения
1.1 Нормативная база реализации ПТОСЗ
Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 16.04.2022)
Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021)
Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)
Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н
Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н
Профессиональный стандарт Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н
Постановление Правительства Российской Федерации от 27.04.2024 года № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»
Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028 "О внесении изменений в некоторые приказы министерства образования и науки Российской Федерации и министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся Федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования"
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 г. №732 "О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413"
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"
Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"
Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «Оправочной подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020)
Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»
Приказ 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 Минобрнауки России от 08.11.2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам 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 образца и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»
Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»)
Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»
Приказ Минпросвещения России от 05.11.2024 г. № 769 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплексе с ними учебных пособий»
Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»
Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"
Приказ Минпросвещения России от 29.02.2024 № 136 "О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534"
Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2
Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-1971 от 14 июня 2024 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования)
Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»)
Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проекте и бережливом управлении на территории Белгородской области»
Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями)
Устав СГАПОУ "РАТТ"
Лицензия СГАПОУ "РАТТ"
1.2 Организация учебного процесса и режим занятий
Согласно учебному плану:
Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно графика учебного процесса. Учебный год состоит из двух семестров. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Группы студентов на базе основного общего образования принимаются на первый курс. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся составляет 36 академических часов в неделю. Самостоятельная работа входит в объем часов образовательной программы и не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем. Оценка результатов самостоятельной работы осуществляется в ходе текущего контроля. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. При наличии обучающихся с СВЗ и инвалидов образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
Экзамены общеобразовательного цикла проводятся по ОУД: русский язык (письменно), химия(устно) математика (письменно). По основным предметам общеобразовательного учебного цикла проводится дифференцированный зачет по окончании изучения. Занятия по предмету «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Практические работы по предмету «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.
Формы промежуточной аттестации: экзамен, экзамен по модулю, экзамен квалификационный, дифференцированный зачет, зачет, предусмотрены комплексные экзамены и дифференцированные зачеты. За учебный курс количество экзаменов не более 8, дифференцированных зачетов не более 10 (не включая Физическую культуру). Экзамены проводятся концентрированно в рамках одной недели, а также рассредоточено непосредственно после завершения освоения программы профессиональных модулей или учебных дисциплин. Этот день освобождается от других форм учебной нагрузки. Если экзамен проводится концентрированно в рамках одной экзаменационной недели, первый экзамен проводится в первый день сессии, для подготовки ко второму экзамену, в том числе для проведения консультаций предусматривается не менее двух дней. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, то есть проводятся после завершения освоения программ учебных дисциплин или профессиональных модулей выделение времени на подготовку к экзамену не предусматривается, экзамен проводится на следующий день после освоения соответствующей программы.
Государственная итоговая аттестация: Формы государственной итоговой аттестации - демонстрационный экзамен. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики. За полгода до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, согласованной с работодателем, рассмотренной на заседании педагогического совета и утвержденной директором техникума.
На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели, на подготовку к демонстрационному экзамену отводится 1 неделя, на проведение демонстрационного экзамена - 1 неделя. Сроки ГИА 15.06.2028 - 28.06.2028 г.
1.3. Объем образовательной программы - 4428 часов. На 1 курсе - 1476 часов; на 2 курсе - 1476 часов; на 3 курсе - 1476 часов. Вариативная часть составила 578 часов (20,07%): 1 курс: 0 часов; 2 курс: Карьерное моделирование - 36 часов; Формирование ключевых компетенций цифровой экономики - 36 часов; УП.02 - 36 часов; ПП.02 - 36 часов; МДК.03.01 - 30 часов; УП.03 - 36 часов; ПП.03 - 36 часов; 3 курс: МДК.04.01 - 53 часа; МДК.04.02 - 63 часа; УП.04 - 72 часа; ПП.04 - 72 часа; УП.05 - 36 часов; ПП.05 - 36 часов.
1.4. Организация дуального обучения:
Количество часов, отведенных на дуальное обучение составляет 1260 часов (55%). На 1 курсе - 0 часов; на 2 курсе - 576 часов; на 3 курсе - 684 часа.
Учебная практика – 15 недель по всем модулям проводится как в учебных лабораториях и мастерских техникума, так и на предприятиях партнеров: Ракитянское РайПО, ОМС "Питание металлургов".
Производственная практика – 20 недель выполняется на на предприятиях партнеров: Ракитянское РайПО, ОМС "Питание металлургов".
Обучение студентов ведется в сетевой форме обучения в соответствии с договорами о сетевой форме реализации образовательных программ с СГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум» ПМ 01. Содержание, корпоративное и разведение сельскохозяйственных животных – 12 часов (договор от 01.09.2024г., срок действия до 01.09.2024 г. по 30.06.2027 г.).
1.5. Направленность по ФГОСПО - нет
1.6. Для формирования информационно-коммуникационной компетенции студентов в учебном плане предусмотрена дисциплина: Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
В РП включена в соответствии с запросами предприятий партнеров учебная дисциплина Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.
В период обучения после изучения дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» с юношами проводятся учебные военные сборы.

1.7. В учебном плане включена адаптационная дисциплина СПЦ.09 Адаптивная физическая культура		
1.8. Общеобразовательный учебный цикл		
1. Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных базовых общеобразовательных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины»		
2. Обучение осуществляется на основе принципов интеграции, интенсификации, профессионализации и цифровизации		
3. Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, выбора следующих общеобразовательных дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания: информатика, химия, биология.		
4. Интеграция общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей прослеживается через включение профессионально-ориентированного содержания в не менее, чем 20% общеобразовательных дисциплин.		
5. Общеобразовательный цикл включает до 40% видов учебной деятельности в форме практической подготовки в рамках общеобразовательных дисциплин, реализуемых с учетом специфики осваиваемой специальности		
6. Профессионализация содержания образования достигается посредством включения в рабочие программы общеобразовательных дисциплин прикладного модуля и (или) профессионально-ориентированного материала		
7. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представлен отдельной учебной дисциплиной. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта прикладного, профессионально-ориентированного характера по содержанию общеобразовательной учебной дисциплины (химия) с учетом получаемой специальности.		
8. Использование дистанционных образовательных технологий, электронных образовательных ресурсов, информационно-коммуникационных технологий способствует преподаванию общеобразовательных дисциплин с профессиональной направленностью		
9. Практико-ориентированность общеобразовательного цикла составляет не менее 40%. 764 часа выделено на практические занятия из общего объема аудиторной учебной нагрузки		
10. Объем учебного времени, затрачиваемого на проведение оценочных процедур, не должен превышать 10% от всего учебного времени, отводимого на изучение конкретной общеобразовательной дисциплины в конкретном учебном году. Длительность контрольной работы, являющейся формой письменной проверки результатов обучения с целью оценки уровня достижения предметных и (или) метапредметных результатов, составляет от одного до двух уроков (не более чем 45 минут каждый)		
Консультации для обучающихся предусматриваются на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. Часы, выделенные на консультации, распределены следующим образом:		
1 курс:		
СПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - 6 часов		
СПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров - 6 часов		
СПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - 6 часов		
СПЦ.05 Основы калькуляции и учета - 6 часов		
СПЦ.06 Охрана труда - 6 часов		
2 курс:		
СПЦ.10 Основы бережливого производства - 2 часа		
СПЦ.14 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики - 4 часа		
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов - 6 часов		
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 4 часа		
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 6 часов		
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 6 часов		
3 курс:		
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 6 часов		
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 6 часов		
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 8 часов		
МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 6 часов		
Согласовано		
Заместитель директора по учебной работе		Иванова Н.А.
Заместитель директора по учебно-методической работе		Букацкова О.А.
Заместитель директора по учебно-производственной работе		Свитумерова В.И.
Председатель МК профессионального цикла		Добродомова О.О.

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 Повар, кондитер

Ресурсное обеспечение ППКРС формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ профессии 43.01.09 Повар, кондитер, определяемых ФГОС СПО. Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

5.1 Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого образовательными организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

5.2 Материально-техническое обеспечение и учебно-методическое обеспечение учебного процесса

ОГАПОУ «РАТТ» реализующий программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов теоретических и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, текущих и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Все учебные помещения, мастерские и лаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Цеха и производства для прохождения ПП

Ракитянское РайПО

Спортивный зал, открытая спортивная площадка

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» (учебная лаборатория Повар).

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» (учебная лаборатория Кондитер)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации,
мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащение базы практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях ОГАПОУ «РАТТ» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными

компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд ОГАПОУ «РАТТ» укомплектован печатными изданиями или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд ОГАПОУ «РАТТ» укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Подключена электронно-библиотечная система Book.ru.

При использовании электронных изданий ОГАПОУ «РАТТ» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном кабинете в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечена комплектом учебно-методической документации, который включает:

- Учебный план;
- График учебного процесса ;
- Рабочие программы общеобразовательных учебных;
- Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла;
- Рабочие программы профессионального цикла;
- Фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств формируются для контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся и используются для проведения: текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся; государственной итоговой аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и утверждаются ОГАПОУ «РАТТ» самостоятельно.

Фонды оценочных средств (ФОС) для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ОГАПОУ «РАТТ» самостоятельно.

Фонды оценочных средств для экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям, а так же для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются ОГАПОУ «РАТТ» после предварительного положительного заключения работодателей.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по профессии.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

5.3 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5.4.Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер за счет средств регионального бюджета.

5.5.Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы привлекаются социальные партнеры, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Основная профессиональная образовательная программа согласована с Ракитянским РайПО в лице председателя правления Ольги Николаевны Кутомановой.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В основу воспитательной деятельности техникума положена концепция, утвержденная педагогическим советом техникума и рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы в техникуме осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями: студенческий совет, профсоюз, входящий в первичную профсоюзную организацию студентов и преподавателей техникума. Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и техникумовского уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

- Положение о методической комиссии кураторов групп;
- Должностная инструкция куратора группы;
- Положение о студенческом совете;
- Положение о совете общежития;
- Должностная инструкция воспитателя общежития.

Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами в техникуме – Методическая комиссия кураторов групп.

Подразделения, организующие воспитательную работу в техникуме.

Важнейшее место в обеспечении эффективности воспитательной работы со студентами техникума принадлежит методической комиссии кураторов групп.

МККГ в состав которой входят кураторы учебных групп и воспитатели, на своих заседаниях рассматривает вопросы методического характера.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в техникуме, следующие должностные лица:

- 1) заместитель директора по учебно-воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в техникуме, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления техникума, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность;
- 2) председатель методической комиссии кураторов групп координирует деятельность кураторов учебных групп, формирует методическую базу воспитательного процесса;
- 3) председатели методических комиссий, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и кураторов учебных групп;
- 4) кураторы групп;
- 5) воспитатель общежития;
- 6) социальный педагог;
- 7) педагог-психолог;
- 8) преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности;
- 9) руководитель физического воспитания.

Важную роль в воспитательном процессе играет куратор группы, который закрепляется за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального

воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в кино и театр, посещение обучающихся в общежитии и по месту жительства.

На основе общетехникумовского плана кураторы групп ежегодно составляют планы воспитательной работы со студентами закрепленных учебных групп.

Один раз в неделю куратор группы работает с группой на тематическом кураторском часе.

На тематических кураторских часах обсуждаются различные темы, такие как: пропаганда ЗОЖ, беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения, привитие культуры поведения в общественных местах и многое другое. На административных - обсуждение итогов успеваемости и посещаемости за месяц, итогов экзаменационных сессий.

ОГАПОУ «РАТТ» реализует целевую программу «Социально-психологическая адаптация студентов 1 курса». С этой целью в техникуме ежегодно проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой - определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

С учетом возрастных особенностей студентов техникума разработана и реализуется целевая программа «Профилактика правонарушений и асоциальных проявлений».

Также в техникуме осуществляется профориентационная работа с выпускниками общеобразовательных школ с целью популяризации профессий, необходимых для устойчивого развития общества. В рамках данного проекта ведется работа со студентами техникума, направленная на повышение профессиональной грамотности и конкурентоспособности на рынке труда.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППКРС

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся в ОГАПОУ "РАТТ"

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ППКРС.

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ППКРС (в форме зачетов, диф.зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств представлены в Фондах оценочных средств ППКРС.

7.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ППКРС (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, рефератов и т.п.).

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ППКРС (в форме зачетов, диф.зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей

7.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

7.4. Рабочая программа воспитания

7.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

7.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении.

7.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении.

8. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. от 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», в техникуме созданы условия доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Создание безбарьерной среды в ОГАПОУ «РАТТ» направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

8.1. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно - методической документации

На официальном сайте ОГАПОУ «РАТТ» <https://belratt.ru/> представлены федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

В учебно-методических комплексах по дисциплине «Физическая культура» и факультативу «Физическая культура» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Студенты ОГАПОУ «РАТТ» принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении, в ежегодном благотворительном движении «Белый цветок», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

8.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения.

Обеспечена доступность к прилегающей территории учебных корпусов по адресу: 309310 Белгородская область пос. Ракитное ул. Коммунаров 11. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного,

безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В учебном кабинете используется мультимедийное оборудование: проектор, экран, колонки.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

8.3. Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и локальными нормативными документами ОГАПОУ «РАТТ».

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам техникума.

8.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для слабовидящих студентов в учебном кабинете предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов на экране.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для слабослышащих студентов имеются мультимедийные средства и видеоматериалы.