



Министерство образования Российской Федерации

Согласовано:
Председатель Ракицкого РайПО
О.Н. Кутоманова



Утверждаю:

Директор
Новикова Наталья Алексеевна

16.06.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Ракицкий агротехнологический техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

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, 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 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	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 май	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		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	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
I																	∴	=	=																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
II													0	0	8	8	∴	=	=	=																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

0

Учебная практика

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

∴

Промежуточная аттестация

8

Производственная практика (по профилю специальности)

III

Государственная итоговая аттестация

=

Каникулы

X

Производственная практика (преддипломная)

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подгото- товка	Прове- дение				
	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	18	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		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

7	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[5]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
				[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Индекс	Содержание
ОК 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	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, 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 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	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, 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 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	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, 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	Физическая 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.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-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	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, 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 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, 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 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, 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 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОУД.01	Русский язык
ОУД.04	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, 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
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, нерыбного 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 нерыбного 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, закусок 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
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, закусок разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.04	Учебная практика
ПП.04	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, закусок разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	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, закусок разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	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 закусок 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, закусок 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 закусок 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, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
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)
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
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
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)
	Подготовка в ГИА
	ГИА

ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	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.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	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
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
УП.04	Учебная практика
ПП.04	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.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	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.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	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.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Подготовка в ГИА
	ГИА
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
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

[illegible]

[illegible]

МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок												
УП.03	Учебная практика	ОК 1 ПК 2.8	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)	ОК 1 ПК 2.8	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
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
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 3.3	ПК 1.2 ПК 3.4	ПК 1.3 ПК 3.5	ПК 1.4 ПК 3.6	ПК 2.1 ПК 4.1	ПК 2.2 ПК 4.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2 ПК 2.5	ОК 3 ПК 2.6	ОК 7 ПК 2.8	ОК 9 ПК 3.1	ПК 1.1 ПК 3.2	ПК 1.2 ПК 3.3	ПК 1.3 ПК 3.4	ПК 1.4 ПК 3.5	ПК 2.1 ПК 3.6	ПК 2.2 ПК 4.1	ПК 2.3 ПК 4.2
	Подготовка в ГИА	ПК 2.1 ПК 4.1	ПК 2.2 ПК 4.2	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
	ГИА	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2 ПК 2.5	ОК 3 ПК 2.6	ОК 7 ПК 2.8	ОК 9 ПК 3.1	ПК 1.1 ПК 3.2	ПК 1.2 ПК 3.3	ПК 1.3 ПК 3.4	ПК 1.4 ПК 3.5	ПК 2.1 ПК 3.6	ПК 2.2 ПК 4.1	ПК 2.3 ПК 4.2

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	иностранного языка;
	3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	4	экологических основ природопользования;
	5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
		Лаборатории:
	1	анатомии и физиологии животных;
	2	микробиологии, санитарии и гигиены;
	3	кормопроизводства;
	4	кормления животных;
	5	биотехники размножения, акушерства и гинекологии;
	6	частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства;
	7	технологии первичной переработки продукции животноводства;
	8	механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства;
	9	метрологии, стандартизации и подтверждения качества.
		Тренажеры, тренажерные комплексы:
	1	тренажер машинного доения.
		Полигоны:
	1	учебная ферма.
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал;
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
		место для стрельбы.
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	2	актовый зал.

Пояснения
1.1 Нормативная база реализации ППССЗ
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. № 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 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020)
Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»

	Приказ 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 образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»
	Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»)
	Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»
	Приказ Минпросвещения России от 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 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 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 ОВЗ 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 остальным 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 концентрировано 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 концентрировано 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 отчёты 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 партнерах Ракитянское РайПО, ОМС "Питание металлургов".
	Производственная практика – 20 недель выполняется на на предприятиях партнерах Ракитянское РайПО, ОМС "Питание металлургов".
	Обучение студентов ведется в сетевой форме обучения в соответствии с договорами о сетевой форме реализации образовательных программ с ОГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум» ПМ 01. Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных – 12 часов (договор от 01.09.2024г., срок действия до с 01.09.2024 г. по 30.06.2027 г.).
	1.5. Направленность по ФГОС СПО - нет

	1.6. Для формирования информационно-коммуникационной компетенции студентов в учебном плане предусмотрена дисциплина: Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
	В РУП 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 ОПЦ.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:	
	ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - 6 часов	
	ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров - 6 часов	
	ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - 6 часов	
	ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета - 6 часов	
	ОПЦ.06 Охрана труда - 6 часов	
	2 курс:	
	ОПЦ.10 Основы бережливого производства - 2 часа	
	ОПЦ.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	Букавцова О.А.
	Заместитель директора по учебно-производственной работе	Сеитумерова В.И.
	Председатель МК профессионального цикла	Добродомова О.О.

	Код	Наименование ЦК
--	-----	-----------------