Министерство образования и науки Республики Бурятия

Утверждаю
И.о.директора
Аюшиева А.Б.
16.06.2026

рассмотрен на заседании педсовета
Протокол № 5 от 15.06.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Бурятский республиканский информационно-экономический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 *код* — Повар, кондитер *наименование профессии*

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** 2026

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
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					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль					Август				
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	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	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	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	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																	А	К	К																							А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	А	К	К		У	У	П	П	П	П				У	У	У	П	П	П	П	П				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	У	У	П	П	П	П	П							У	У	У	А	К	К		П	П	П	П	П						У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Обучение по циклам	У	Учебная практика		
А	Промежуточная аттестация	П	Производственная практика	Г	Государственная итоговая аттестация
К	Каникулы			*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	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.		
I	39	16	23	2	1	1								11	52		
II	25	16	9	2	1	1	5		5	9		9		11	52		
III	13	6	7	2	1	1	9	5	4	16	5	11	1	2	43		
Всего	**77**	**38**	**39**	**6**	**3**	**3**	**14**	**5**	**9**	**25**	**5**	**20**	**1**	**24**	147		

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	25	26
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6	7	6					1476	34	36	1370	562	770	38	36	34
5	ОУП	Общие учебные предметы	6	4	6					1352	34	36	1246	508	732	6	36	34
6	ОУП.01	Русский язык	1							90		6	78	42	36		6	
7	ОУП.02	Литература			2					82			82	40	42			
8	ОУП.04	Обществознание			2					66			66	36	30			
9	ОУП.03	Иностранный язык			2					56			56		56			
10	ОУП.05	Математика	2							280		6	268	100	168		6	
11	ОУП.06	История	2							114		6	102	50	52		6	
12	ОУП.07	Физическая культура		1-4						76			76		76			
13	ОУП.08	Основы безопасности и защиты Родины			1					68			68	30	38			
14	ОУП.09	Физика			2					72			72	36	36			
15	ОУП.10	Информатика			2					72			72	36	36			
16	ОУП.11 У	Химия	2							154		6	142	68	68	6	6	
17	ОУП.12 У	Биология	2							114		6	102	44	58		6	
18	ОУП.13	География	2							74		6	62	26	36		6	
19		Индивидуальный проект								34	34							34
20	*																	
22	УПВ	Учебные предметы по выбору		3						124			124	54	38	32		
23	УПВ.01	Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности		1						54			54	22		32		
24	УПВ.02	Родная литература / Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации		2						34			34	14	20			
25	УПВ.03	Управление проектами		2						36			36	18	18			
31																		
32	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	6	25					2916	46	38	1326	460	356	510	102	
34	ОП	Общепрофессиональный цикл	5	6	5					582	12		552	188	282	82	18	
35	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3							46	2		38	16		22	6	
36	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3							50	2		48	18		30		
37	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3							50	2		48	18		30		
38	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			6					36			36		36			
39	ОП.05	Основы калькуляции и учета	3							46	2		38	14	24		6	
40	ОП.06	Охрана труда			3					36			36	16	20			
41	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4					36	2		34		34			
42	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4							68	2		60	26	34		6	
43	ОП.09	Физическая культура		35	6					54			54		54			
44	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			3					32			32	16	16			
45	ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		3						32			32	14	18			
46	ОП.12	Основы экологии		3						32			32	18	14			
47	ОП.13	Семьеведение		6						32			32	16	16			
48	ОП.14	Основы бережливого производства		5						32			32	16	16			
49	*																	
51	ПЦ	Профессиональный цикл	5		20					2334	34	38	774	272	74	428	84	
53	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4					340	2	8	96	34	10	52	18	
55	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3					34	2		32	12	4	16		
56	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3					72		8	64	22	6	36		
59	УП.01	Учебная практика			4		РП		час	72			72	нед	2			
62	ПП.01	Производственная практика			4		РП		час	144			144	нед	4			
65	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							18							18	
66		Всего часов по МДК								106			96					
68	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз-ного ассортимента	1		4					488	8	6	174	60	16	98	12	
70	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3					36	2		34	14	4	16		
71	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4					152	6	6	140	46	12	82		
74	УП.02	Учебная практика			4		РП		час	108			108	нед	3			
78	ПП.02	Производственная практика			4		РП		час	180			180	нед	5			
81	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4							12							12	
82		Всего часов по МДК								188			174					
84	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз-ного ассортимента	1		4					454	8	8	168	60	16	92	18	
86	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4					36	2		34	12	4	18		
87	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4					148	6	8	134	48	12	74		
90	УП.03	Учебная практика			5		РП		час	72			72	нед	2			
93	ПП.03	Производственная практика			5		РП		час	180			180	нед	5			
96	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5							18							18	
97		Всего часов по МДК								184			168					
99	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимен-та	1		4					474	10	8	150	48	18	84	18	
##	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5					36	2		34	12	4	18		
##	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5					132	8	8	116	36	14	66		
##	УП.04	Учебная практика			5		РП		час	108			108	нед	3			
##	ПП.04	Производственная практика			6		РП		час	180			180	нед	5			
##	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6							18							18	
##		Всего часов по МДК								168			150					
##	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий раз-нообразного ассортимента	1		4					578	6	8	186	70	14	102	18	
##	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6					36	2		34	14	4	16		
##	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6					164	4	8	152	56	10	86		
##	УП.05	Учебная практика			6		РП		час	144			144	нед	4			
##	ПП.05	Производственная практика			6		РП		час	216			216	нед	6			
##	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6							18							18	
##		Всего часов по МДК								200			186					
##		Учебная и производственная практики							час	1404			1404	нед	39			
##		Учебная практика							час	504			504	нед	14			
##		Концентрированная							час	504			504	нед	14			
##		Рассредоточенная							час					нед				
##		Производственная практика							час	900			900	нед	25			
##		Концентрированная							час	900			900	нед	25			
##		Рассредоточенная							час					нед				
##		Государственная итоговая аттестация							час	36			36	нед	1			
##		Защита выпускной квалификационной работы							час	36			36	нед	1			
##		Проведение государственных экзаменов							час					нед				
##		КОНСУЛЬТАЦИИ по О								36								
##		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								38								
##		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	16	13	31					4428	80	74	2696	1022	1126	548	138	34
##		Экзамены (без учета физ. культуры)																
##		Зачеты (без учета физ. культуры)																
##		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																
##		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																
##		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																
##		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1

№	Индекс / Наименование	Семестр 1 (16 нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 (23 нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект
		27	28	29	30	31	32	33	39	40	41	42	43	44	45	46	47	53	54
2	Итого час/нед	36			37.12						36			33.74					
3	ОД	612		6	594	276	286	32	6	6	864		30	776	286	484	6	30	28
5	ОУП	538		6	520	244	276		6	6	814		30	726	264	456	6	30	28
6	ОУП.01	90		6	78	42	36		6										
7	ОУП.02										82			82	40	42			
8	ОУП.04	16			16	10	6				50			50	26	24			
9	ОУП.03	10			10		10				46			46		46			
10	ОУП.05	120			120	60	60				160		6	148	40	108		6	
11	ОУП.06	36			36	20	16				78		6	66	30	36		6	
12	ОУП.07	30			30		30				46			46		46			
13	ОУП.08	68			68	30	38												
14	ОУП.09	40			40	20	20				32			32	16	16			
15	ОУП.10										72			72	36	36			
16	ОУП.11 У	88			88	44	44				66		6	54	24	24	6	6	
17	ОУП.12 У	24			24	12	12				90		6	78	32	46		6	
18	ОУП.13	10			10	6	4				64		6	52	20	32		6	
19	Индивидуальный проект	6								6	28								28
22	УПВ	74			74	32	10	32			50			50	22	28			
23	УПВ.01	54			54	22		32											
24	УПВ.02										34			34	14	20			
25	УПВ.03	20			20	10	10				16			16	8	8			
59	УП.01	час				нед					час				нед				
62	ПП.01	час				нед					час				нед				
74	УП.02	час				нед					час				нед				
78	ПП.02	час				нед					час				нед				
90	УП.03	час				нед					час				нед				
93	ПП.03	час				нед					час				нед				
##	УП.04	час				нед					час				нед				
##	ПП.04	час				нед					час				нед				
##	УП.05	час				нед					час				нед				
##	ПП.05	час				нед					час				нед				
##	Учебная и производственная практики	час				нед					час				нед				
##	Учебная практика	час				нед					час				нед				
##	Концентрированная	час				нед					час				нед				
##	Рассредоточенная	час				нед					час				нед				
##	Производственная практика	час				нед					час				нед				
##	Концентрированная	час				нед					час				нед				
##	Рассредоточенная	час				нед					час				нед				
##	Государственная итоговая аттестация	час				нед					час				нед				
##	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед					час				нед				
##	Проведение государственных экзаменов	час				нед					час				нед				
##	КОНСУЛЬТАЦИИ по О	6									30								
##	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																		
##	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612		6	594	276	286	32	6	6	864		30	776	286	484	6	30	28
##	Экзамены (без учета физ. культуры)	1									5								
##	Зачеты (без учета физ. культуры)	1									2								
##	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	1									5								

Распределение по курсам и семестрам — Курс 2

№	Индекс / Наименование	Семестр 3 (16 нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Семестр 4 (9 (14) нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект
		55	56	57	58	59	60	61	67	68	69	70	71	72	73	74	75	81	82
2	Итого час/нед	36			36.25						36			32.44					
32	ПП	612	20		580	224	136	220	12		864	10	22	292	86	102	104	36	
34	ОП	350	10		328	130	116	82	12		114	2		106	26	80		6	
35	ОП.01	46	2		38	16		22	6										
36	ОП.02	50	2		48	18		30											
37	ОП.03	50	2		48	18		30											
39	ОП.05	46	2		38	14	24		6										
40	ОП.06	36			36	16	20												
41	ОП.07	16	2		14		14				20			20		20			
42	ОП.08										68	2		60	26	34		6	
43	ОП.09	10			10		10				26			26		26			
44	ОП.10	32			32	16	16												
45	ОП.11	32			32	14	18												
46	ОП.12	32			32	18	14												
51	ПЦ	262	10		252	94	20	138			750	8	22	186	60	22	104	30	
53	ПМ.01	98	2		96	34	10	52			242		8					18	
55	МДК.01.01	34	2		32	12	4	16											
56	МДК.01.02	64			64	22	6	36			8		8						
59	УП.01	час				нед					час			72	нед	2			
62	ПП.01	час				нед					час			144	нед	4			
65	ПМ.01.ЭК										18							18	
68	ПМ.02	164	8		156	60	10	86			324		6	18		6	12	12	
70	МДК.02.01	36	2		34	14	4	16											
71	МДК.02.02	128	6		122	46	6	70			24		6	18		6	12		
74	УП.02	час				нед					час			108	нед	3			
78	ПП.02	час				нед					час			180	нед	5			
81	ПМ.02.ЭК										12							12	
84	ПМ.03										184	8	8	168	60	16	92		
86	МДК.03.01										36	2		34	12	4	18		
87	МДК.03.02										148	6	8	134	48	12	74		
90	УП.03	час				нед					час				нед				
93	ПП.03	час				нед					час				нед				
##	УП.04	час				нед					час				нед				
##	ПП.04	час				нед					час				нед				
##	УП.05	час				нед					час				нед				
##	ПП.05	час				нед					час				нед				
##	Учебная и производственная практики	час				нед					час			504	нед	14			
##	Учебная практика	час				нед					час			180	нед	5			
##	Концентрированная	час				нед					час			180	нед	5			
##	Рассредоточенная	час				нед					час				нед				
##	Производственная практика	час				нед					час			324	нед	9			
##	Концентрированная	час				нед					час			324	нед	9			
##	Рассредоточенная	час				нед					час				нед				
##	Государственная итоговая аттестация	час				нед					час				нед				
##	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед					час				нед				
##	Проведение государственных экзаменов	час				нед					час				нед				
##	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																		
##	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										22								
##	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	20		580	224	136	220	12		864	10	22	292	86	102	104	36	
##	Экзамены (без учета физ. культуры)	2									3								
##	Зачеты (без учета физ. культуры)	2																	
##	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3									5								

Распределение по курсам и семестрам — Курс 3; ЦК; Объём ОП

№	Индекс / Наименование	Семестр 5 (6 (10) нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Семестр 6 (7 (15) нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	ЦК	Объём ОП: Обяз. часть	Вар. часть
		83	84	85	86	87	88	89	95	96	97	98	99	100	101	102	103	109	110	167	168	169
2	Итого час/нед	36			36						36			34								
31																					79.01%	20.99%
32	ПП	612	10	8	216	74	58	84	18		828	6	8	238	76	60	102	36			2304	612
34	ОП	56			56	16	40				62			62	16	46					324	258
35	ОП.01																				36	10
36	ОП.02																				36	14
37	ОП.03																				36	14
38	ОП.04	14			14		14				22			22		22					36	
39	ОП.05																				32	14
40	ОП.06																				36	
41	ОП.07																				36	
42	ОП.08																				36	32
43	ОП.09	10			10		10				8			8		8					40	14
44	ОП.10																					32
45	ОП.11																					32
46	ОП.12																					32
47	ОП.13										32			32	16	16						32
48	ОП.14	32			32	16	16															32
51	ПЦ	556	10	8	160	58	18	84	18		766	6	8	176	60	14	102	36			1980	354
53	ПМ.01																				266	74
55	МДК.01.01																				32	2
56	МДК.01.02																				72	
59	УП.01	час				нед					час				нед						72	
62	ПП.01	час				нед					час				нед						72	72
65	ПМ.01.ЭК																				18	
68	ПМ.02																				466	22
70	МДК.02.01																				32	4
71	МДК.02.02																				134	18
74	УП.02	час				нед					час				нед						108	
78	ПП.02	час				нед					час				нед						180	
81	ПМ.02.ЭК																				12	
84	ПМ.03	270							18												398	56
86	МДК.03.01																				32	4
87	МДК.03.02																				96	52
90	УП.03	час			72	нед	2				час				нед						72	
93	ПП.03	час			180	нед	5				час				нед						180	
96	ПМ.03.ЭК	18							18												18	
99	ПМ.04	276	10	8	150	48	18	84			198							18			312	162
##	МДК.04.01	36	2		34	12	4	18													32	4
##	МДК.04.02	132	8	8	116	36	14	66													64	68
##	УП.04	час			108	нед	3				час				нед						90	18
##	ПП.04	час				нед					час			180	нед	5					108	72
##	ПМ.04.ЭК										18							18			18	
##	ПМ.05	10			10	10					568	6	8	176	60	14	102	18			538	40
##	МДК.05.01	10			10	10					26	2		24	4	4	16				32	4
##	МДК.05.02										164	4	8	152	56	10	86				128	36
##	УП.05	час				нед					час			144	нед	4					144	
##	ПП.05	час				нед					час			216	нед	6					216	
##	ПМ.05.ЭК										18							18			18	
##	Учебная и производственная практики	час			360	нед	10				час			540	нед	15						
##	Учебная практика	час			180	нед	5				час			144	нед	4						
##	Концентрированная	час			180	нед	5				час			144	нед	4						
##	Рассредоточенная	час				нед					час				нед							
##	Производственная практика	час			180	нед	5				час			396	нед	11						
##	Концентрированная	час			180	нед	5				час			396	нед	11						
##	Рассредоточенная	час				нед					час				нед							
##	Государственная итоговая аттестация	час				нед					час			36	нед	1						
##	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед					час			36	нед	1					36	
##	Проведение государственных экзаменов	час				нед					час				нед							
##	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																					
##	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	8									8											
##	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	10	8	216	74	58	84	18		864	6	8	238	76	60	102	36			3816	612
##	Экзамены (без учета физ. культуры)	1									2											
##	Зачеты (без учета физ. культуры)	1									1											
##	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3									4											

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика
3	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
				[3]	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
				[3]	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[5]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[5]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[3]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОУП.05	Математика
ОУП.08	Основы безопасности и защиты Родины
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУП.09	Физика
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОУП.05	Математика
ОУП.06	История
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 06.	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
ОУП.06	История
ОУП.07	Физическая культура
ОП.09	Физическая культура
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУП.07	Физическая культура
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОУП.04	Обществознание
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
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.
ОУП.04	Обществознание
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОУП.04	Обществознание
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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.
ОУП.04	Обществознание
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОУП.04	Обществознание
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

ОУП	Общие учебные предметы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	
ОУП.01	Русский язык	ОК 05.											
ОУП.02	Литература	ОК 05.											
ОУП.04	Обществознание	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.							
ОУП.03	Иностранный язык												
ОУП.05	Математика	ОК 01.	ОК 04.										
ОУП.06	История	ОК 04.	ОК 06.										
ОУП.07	Физическая культура	ОК 06.	ОК 08.										
ОУП.08	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01.											
ОУП.09	Физика	ОК 02.											
ОУП.10	Информатика												
ОУП.11 У	Химия												
ОУП.12 У	Биология												
ОУП.13	География												
ОДБ.14	Индивидуальный проект												
УПВ	**Учебные предметы по выбору**												
УПВ.01	Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности												
УПВ.02	Родная литература / Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации												
УПВ.03	Управление проектами												
ЭК	**Элективные курсы (курсы по выбору)**												
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 02.**	**ОК 04.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**
		ПК 2.3.	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**
		ПК 4.1.	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний												
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОП.06	Охрана труда	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности												
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.09	Физическая культура	ОК 06.	ОК 08.										
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 02.	ОК 09.										
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.								
ОП.12	Основы экологии												
ОП.13	Семьеведение												
ОП.14	Основы бережливого производства												
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**
		ПК 3.4.	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**
		ПК 5.5.											
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 1.2.	ПК 1.3.							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 1.3.	ПК 1.4.							
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.					
ПП.01.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз-ного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**
		ПК 2.4.	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 2.1.								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.		
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	
УП.02.02	-												
ПП.02.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз-ного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**
		ПК 3.4.	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 3.1.								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.				
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.			
ПП.03.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимен-та**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**
		ПК 4.4.	**ПК 4.5.**										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 4.1.								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.					
УП.04.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.				
ПП.04.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий раз-нообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**
		ПК 5.4.	**ПК 5.5.**										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 5.1.								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.				
ПП.05.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
	Государственная итоговая аттестация												
	Защита выпускной квалификационной работы												
	Проведение государственных экзаменов												

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	207 Русский язык; Литература
	2	302 история
	3	305 Обществознание
	4	403 Биология; Химия; География
	5	404 Математика
	6	304 Информатика
	7	401 Физика
	1	№ 301 социально-экономических дисциплин
	2	№ 306 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров;
	3	№ 306 Технологии кулинарного и кондитерского дела
	4	№ 306 технического оснащения и организации рабочего места.
	5	№ 105/406 иностранного языка
	6	№ 102 безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	2	учебный кондитерский цех
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актовый зал
	3	Спортивный комплекс

Пояснения

Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012г. "Об образовании в Российской Федерации; - Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 "Повар, кондитер"** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской федерации 22 декабря 2016г., регистрационный № 44898); - 2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413) 3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования". 4. Приказ от 24 августа 2022 г. N 762 Министерство просвещения РФ "Об утверждении порядка организации и осуществлния образовательной деятельности по образотельным программам среднего профессионального образования" 5. Приказ от 14 октября 2022 г. N 906 Министерство просвещения РФ «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» 6. Приказ от 5 августа 2020 года N 885 Министерство науки и высшего образования РФ, N 390 Министерство просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» 7. Приказ от 27 декабря 2016 г. N 1663 Министерство образования и науки РФ «Об утверждении порядка назначения государственной академической стипендиии (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, выплаты стипендий слушателям подготовительных отделений федеральных государственных образовательных организаций высшего образования, обучающимся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета. 8. Приказ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения госу-дарственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессио-нального образования. 9. Приказ от 3.07.2024 г. № 464 Министерства просвящения РФ "О внесении изменений в ФГОСы СПО". При составлении учебного плана учитывались: - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296) обра- устав ГБПОУ «БРИЭТ»; - локальные нормативные акты ГБПОУ «БРИЭТ». Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего , должности служащего - **Повар, кондитер**.

Структура учебного плана включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 79 % и составляет 2304 ч. от общего объема времени, отведенного на её освоение. Вариативная часть образовательной программы составляет 21 % и составляет 612 ч. использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, а также для получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом работодателей. Образовательная программа имеет следующую структуру: - общеобразовательный цикл; - общепрофессиональный цикл; - профессиональный цикл; - государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего "повар, кондитер".

Структура и объем образовательной программы Структура образовательной программы: Объем образовательной программы в академических часах Обязательная часть / Вариативная часть Общепрофессиональный цикл 324/ 110 Профессиональный цикл 1980 /502 итого 2304/ 612 Государственная итоговая аттестация 36 Общеобразовательный цикл 1476 Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования 4428

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практическая подготовка (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация проводится в формах: - экзамен; - экзамен по модулю; - дифференцированный зачет - зачет В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы: • Экзамен • Экзамен по модулю • Дифференцированный зачет • Комплексный дифференцированный зачет • Зачет - На первом курсе проводится 6 экзаменов; 9 зачетов и дифзачетов. - На втором курсе проводится 5 экзамена; 10 зачетов и дифзачетов. - На третьем курсе проводится 3 экзамена; 9 зачетов и дифзачетов. Комплексный дифференцированный зачет: ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; МДК 01.01 и МДК 01.02; МДК 02.01 и МДК 02.02; Учебная и производственная практика 01; Учебная и производственная практика 02; Учебная и производственная практика 04; МДК 03.01 и МДК 03.02. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 54 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. При формировании образовательной программы предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» и «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практической подготовки: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы в объеме 60 процентов от профессионального цикла выделено на проведение практик и составляет 1404 ч.

"Общеобразовательный цикл: При подготовке специалистов на базе основного общего образования, реализуется федеральный государственный образоватсреднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы с учётом технологического профиля получаемого профессионального образования. Максимальная учебная нагрузка составляет 1476 ч. в т.ч. 72 часа промежуточная аттестация. Учебный план в части дисциплин общеобразовательного цикла имеет следующую структуру: - обязательныые учебные предметы базовоого уровня; - обязательные учебные предметы углубленного уровня в соответствии с профилем специальности; - учебные предметы по выбору обучающихся. Обязательные учебные предметы (базовые): Русский язык Литература Иностранный язык История Физическая культура Основы безопасности и защиты Родины, Математика, Информатика, Физика, Обществознание. Обязательные учебные предметы (профильные) Химия Биология География . Учебные предметы по выбору: Введение в профессию;
Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература, Управление проектами.
*Индивидуальный проект предметом не является, выполняется в течение 1 года. "
"

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине; ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине; ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров - Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места; - Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета; Оценка компетенций обучающихся происходит в форме выполнения практических заданий, подтверждающих сформированность профессиональных и общих компетенций. Для оценки сформированности общих компетенций предусмотрено портфолио. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формы проведения государственной итоговой аттестации: Объем часов, отводимых в ФГОС СПО на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, в учебном плане ППКРС составляет 36 часов.Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена

Согласовано

Председатель ЦК ООД		Бадмацыренова В.В.
Председатель ЦК РП		Русина М.В.
Председатель ППО ГБПОУ БРИЭТ		Бадмацыренова В.В.
Заведующий учебной и производственной практикой		Степанов С.Ю.
Замдиректора		Аюшиева А.Б.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 200523250422570846648379541552773099575579350031

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен С 11.09.2026 по 11.09.2027