

Педагогический совет
Протокол № 9 от 15.06.2022

Утверждаю

Директор

Цыренов Евгений Данзанович

15.06.2022



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

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 |

| № | Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК |
|---|--------------|---|---------|--|
| 1 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 7 | [7] МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| | | | | [7] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| 2 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 7 | [7] УП.04.01 Учебная практика |
| | | | | [5] ПП.01.01 Производственная практика |
| 3 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 8 | [8] МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | | | | [8] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 4 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 8 | [8] УП.05.01 Учебная практика |
| | | | | [8] ПП.05.01 Производственная практика |

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| OK02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| OK 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОУП.09 | Астрономия |
| ЭК.01 | Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности |
| ЭК.02 | Экология / Естествознание |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами |
| ЭК.04 | Психология / Физиология |
| 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.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| OK 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОУП.05 | Математика |
| ОУП.06 | История |
| ОУП.09 | Астрономия |
| ОУП.10 | Химия |
| ОУП.11 | Биология |
| ОУП.12 | География |
| ЭК.01 | Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности |
| ЭК.02 | Экология / Естествознание |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами |
| ЭК.04 | Психология / Физиология |
| 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.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| OK 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ЭК.01 | Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности |
| ЭК.02 | Экология / Естествознание |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами |

| | |
|-----------|---|
| ЭК.04 | Психология / Физиология |
| 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.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОУП.04 | Иностранный язык |
| ОУП.05 | Математика |
| ОУП.06 | История |
| ОУП.07 | Физическая культура |
| ОУП.08 | ОБЖ |
| ОУП.10 | Химия |
| ОУП.11 | Биология |
| ОУП.12 | География |
| ЭК.01 | Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности |
| ЭК.02 | Экология / Естествознание |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами |
| ЭК.04 | Психология / Физиология |
| 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.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОУП.01 | Русский язык |
| ОУП.02 | Литература |
| ОУП.03 | Родная литература |
| ОУП.06 | История |
| ЭК.01 | Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности |
| ЭК.02 | Экология / Естествознание |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами |
| ЭК.04 | Психология / Физиология |
| 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.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| 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 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОУП.06 | История |
| ОУП.08 | ОБЖ |
| ЭК.01 | Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности |
| ЭК.02 | Экология / Естествознание |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами |
| ЭК.04 | Психология / Физиология |
| 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.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОУП.08 | ОБЖ |
| ОУП.10 | Химия |
| ОУП.11 | Биология |
| ОУП.12 | География |
| ЭК.01 | Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности |
| ЭК.02 | Экология / Естествознание |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами |
| ЭК.04 | Психология / Физиология |
| 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.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |

| | |
|-----------|--|
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 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 |
| ОУП.08 | ОБЖ |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ЭК.01 | Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами |
| 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.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОУП.04 | Иностранный язык |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами |
| 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.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами |

| | |
|-----------|---|
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| 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.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| 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 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| 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.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.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.01.01 | 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.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| 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.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| 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 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| 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.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| 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 |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| 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.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |

| | |
|----------------|---|
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| 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 |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| 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.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| 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 |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| 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.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| 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 |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| 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.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| 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 |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| 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.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| 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 |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| 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.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| 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 |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |

| | | |
|---------|-----------|--|
| | 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. |
| | 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.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| | ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| | 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 |
| ПК 5.2. | | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| | 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.05 | Основы калькуляции и учета |
| | ОП.06 | Охрана труда |
| | ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| | 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 |
| ПК 5.3. | | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| | 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.05 | Основы калькуляции и учета |
| | ОП.06 | Охрана труда |
| | ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| | ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| | 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 |
| ПК 5.4. | | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| | 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.05 | Основы калькуляции и учета |
| | ОП.06 | Охрана труда |
| | ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| | ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| | 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 |
| ПК 5.5. | | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |
| | 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.05 | Основы калькуляции и учета |
| | ОП.06 | Охрана труда |
| | ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| | ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности |
| | 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 |

| ОУП | Обязательные учебные предметы - базовые | ОК 01 | ОК 02. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | ОК 10. | | | | | |
|-----------|--|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| ОУП.01 | Русский язык | ОК 05. | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.02 | Литература | ОК 05. | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.03 | Родная литература | ОК 05. | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.04 | Иностранный язык | ОК 04. | ОК 10. | | | | | | | | | | | |
| ОУП.05 | Математика | ОК 02. | ОК 04. | | | | | | | | | | | |
| ОУП.06 | История | ОК 02. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | | | | | | | | | |
| ОУП.07 | Физическая культура | ОК 04. | ОК 08. | | | | | | | | | | | |
| ОУП.08 | ОБЖ | ОК 04. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | | | | | | | | | |
| ОУП.09 | Астрономия | ОК 01 | ОК 02. | | | | | | | | | | | |
| ОУП | Обязательные учебные предметы - углубленные (профильные) | ОК 02. | ОК 04. | ОК 07. | | | | | | | | | | |
| ОУП.10 | Химия | ОК 02. | ОК 04. | ОК 07. | | | | | | | | | | |
| ОУП.11 | Биология | ОК 02. | ОК 04. | ОК 07. | | | | | | | | | | |
| ОУП.12 | География | ОК 02. | ОК 04. | ОК 07. | | | | | | | | | | |
| ЭК | Элективные курсы (по выбору) | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | | | |
| ЭК.01 | Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | | |
| ЭК.02 | Экология / Естествознание | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | | | | | | |
| ЭК.03 | Основы проектной деятельности / Управление проектами | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | | | |
| ЭК.04 | Психология / Физиология | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | | | | | | |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | ПК 1.1. | |
| | | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | ПК 3.1. | |
| | | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | |
| | | ПК 5.3. | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | 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.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | 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.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | 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.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | | | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | 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 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. |
| | | ПК 1.4. | 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.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | ПК 1.1. | ПК 1.3. | 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.08 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | ПК 1.1. | ПК 2.1. |
| | | ПК 3.1. | ПК 4.1. | ПК 5.1. | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.09 | Физическая культура | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | ОК 09. | ОК 10. | | | |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | | | |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | ПК 1.1. | ПК 1.3. | ПК 2.3. | ПК 2.5. |
| | | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | 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 5.3. | |
| | | ПК 5.4. | ПК 5.5. | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| ПЦ | Профессиональный цикл | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | 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 09. | ОК 10. | 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 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | |
| | | ПК 1.4. | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | |
| | | ПК 1.4. | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01.01 | Учебная практика | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | | | | | | | | | |
| ПП.01.01 | Производственная практика | 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 разнообразного ассортимента | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | 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 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | |
| | | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | 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.02.01 | Учебная практика | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | |
| УП.02.02 | - | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.02.01 | Производственная практика | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. | | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | 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 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | |
| | | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| МЛК 03 03 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий | ОК 01 | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 10. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | |

| № | Наименование |
|---|--|
| 1 | № 101 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 2 | № 101 Товароведение продовольственных товаров |
| 3 | № 101 Технологии кулинарного и кондитерского дела |
| 4 | № 101 Технического оснащения и организации рабочего места |
| 5 | № 105, № 406 Иностранного языка |
| 6 | № 304 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 7 | № 302 Социально-экономических дисциплин |
| 8 | Учебная кухня ресторана |
| 9 | Учебный кондитерский цех |
| | Залы: |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в интернет |
| 2 | Актовый зал |
| 3 | Спортивный комплекс |

| |
|---|
| <p>Пояснения</p> <p>- 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); - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012г. "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012г., регистрационный № 24480); - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 148н от 12.04.2013г. "Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 мая 2013г., регистрационный № 28534); - Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации № 885/390 от 05.08.2020г. "О практической подготовке обучающихся"; - Приказ Минобрнауки России № 464 от 14.06.2013г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный № 292000) (далее - Порядок организации образовательной деятельности); - Приказ Минобрнауки России № 968 от 16.08.2013г. "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 ноября 2013г., регистрационный № 30306); - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1186 от 25.10.2013г. "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 ноября 2013г., регистрационный № 30507); - Приказ Минобрнауки России № 594 от 28.05.2014г. "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведение реестра примерных основных образовательных программ" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 июля 2014г., регистрационный № 33335)</p> |
| <p>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 68,13 % и составляет 2304 ч. от общего объема времени, отведенного на её освоение. Вариативная часть образовательной программы составляет 31,87 % и составляет 1078 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".</p> |
| <p>Структура и объем образовательной программы Структура образовательной программы Объем образовательной программы в академических часах Обязательная часть Вариативная часть Общепрофессиональный цикл 324 158 Профессиональный цикл 1980 920 итого 2304 1078 Государственная итоговая аттестация 72 Общеобразовательный цикл 2450 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 5904</p> |
| <p>Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП 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. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов (1944 ч.) от объема учебных циклов образовательной программы. 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. - На первом курсе проводится 1 экзамен; 6 дифзачетов. - На втором курсе проводится 3 экзамена; 2 зачета и 6 дифзачетов. - На третьем курсе проводится 4 экзамена; 4 зачета и 6 дифзачетов - На четвертом курсе проводится 3 экзамена; 1 зачет и 9 дифзачетов. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 50 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 концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы ГБПОУ «БРИЭТ» определяет самостоятельно с учетом ПООП.</p> |

| | | |
|--|--|--------------------|
| <p>Формирование вариативной части ППКРС. Общепрофессиональный цикл – 158 часов, профессиональный цикл – 920 часов. - ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 24 часа - ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров – 16 часов - ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 14 часов - ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний – 4 часа - ОП 05 Основы калькуляции и учета – 10 часов - ОП 08 Безопасность жизнедеятельности – 16 часов - ОП 10 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии – 38 часов - ОП 11 Рисование и лепка – 36 часов - МД 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов – 2 часа - УП 01 – 72 часа + 108 часов - ПП 01 – 72 часа + 108 часов - МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 4 часа - МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 36 часов - УП 02 – 36 часов - ПП – 36 часов - МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента- 4 часа - МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 32 часа - УП 03 – 72 часа - ПП 03 – 72 часа - МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 4 часа - МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 68 часов - УП 04 – 72 часа - ПП 04 – 108 часов - МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- 4 часа - МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 46 часов - ПП 05 - 36 часов. Распределение вариативной части согласовано с работодателями.</p> | | |
| <p>Текущий и промежуточный контроль. Для осуществления системы контроля и оценки результатов ОПОП разработаны: КОСы - контрольно-оценочные средства. В методическом кабинете сформированы ФОСы. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе практических занятий, выполнения самостоятельной работы студентами или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о: - выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности; - правильности выполнения требуемых действий; - соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; - формировании действия с должной мерой обобщения, освоения учебного материала. Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный. Условием допуска к квалификационному экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение всех элементов, включая МДК, учебную и производственную практику. Контроль освоения МДК и прохождения практики направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности. Контроль освоения ПМ в целом направлен на оценку овладения квалификацией. Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом квалификационным, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители работодателей. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: МДК и предусмотренных практик. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для оценки компетенции созданы контрольно-оценочные средства.</p> | | |
| <p>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.</p> | | |
| <p>Согласовано</p> | | |
| Председатель ЦК ООД | | Бадмацыренова В.В. |
| Председатель ЦК РП | | Русина М.В. |
| Председатель ППО ГБПОУ БРИЭТ | | Буянтуева Л.Б. |
| Заведующий учебной и производственной практикой | | Степанов С.Ю. |
| Замдиректора | | Аюшиева А.Б. |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798
Владелец Цыренов Евгений Данзанович
Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023