



рассмотрен на заседании педсовета
Протокол № 4 от 11.06.2025

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

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2025

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

Итого	Полученные от других лиц, организаций, физических лиц, ИП, юр. лица	Формы проектной активности										Рынок сегмента обслуживания, %										Матрица по группам и видам работ										Итого																																																																					
		Инициация		Планирование		Исполнение		Закрытие		Итого		Инициация		Планирование		Исполнение		Закрытие		Итого		Инициация		Планирование		Исполнение		Закрытие		Итого																																																																							
		№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№																																																																							
СД	Инициация, планирование, исполнение, закрытие	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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
СД	Инициация, планирование, исполнение, закрытие	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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
СД	Инициация, планирование, исполнение, закрытие	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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

№	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
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[5] УП.04.01 Учебная практика
				[6] ПП.04.01 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.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
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
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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												
	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.
ОП.06	Охрана труда	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.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.					
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												
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, закусочного 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, закусочных	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 2.1.								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных	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, закусочного 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, закусочных	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 3.1.								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных	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 ассортимента	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.

№	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	Актный зал
3	Спортивный комплекс

Пояснения	
<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); - 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 осуществления образовательной деятельности по образовательным 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 стипендии (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 государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. 9. Приказ от 3.07.2024 г. № 464 Министерства просвещения 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»</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 79 % и составляет 2304 ч. от общего объема времени, отведенного на её освоение. Вариативная часть 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. Учебный план 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 324 110 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</p>	

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; 10 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 60 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, выделяемого на проведение практик в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы и составляет 1404 ч.

<p>Общеобразовательный цикл: При подготовке специалистов на базе основного общего образования, реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего 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: - обязательные учебные предметы базового 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.□</p>
<p>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</p>

Согласовано		
Председатель ЦК ООД		Бадмацыренова ВВ
Председатель ЦК РП		Русина МВ
Заведующая учебной частью		Норбоева ОГ
Заведующий учебной и производственной практикой		Степанов СЮ
Председатель ППО ГБПОУ "БРИЭТ"		Бадмацыренова ВВ
Заместитель директора		Аюшиева АБ

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 204386788034329348492695391725163536704499088661

Владелец Нимаев Бимба Жигмитович

Действителен с 11.09.2025 по 11.09.2026