

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 30.07.2025 09:20:07
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Министерство образования Чувашской Республики

Утверждаю
Заместитель директора по УМР
Васильева О.А.

Педагогическим советом
Протокол № 5 от 29.05.2025

29.05.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики "Чебоксарский экономико-технологический колледж" Министерства образования Чувашской Республики

наименование образовательного учреждения (организации)

начального профессионального образования

013249

Кухонный рабочий

код

наименование профессии

основного общего образования

На базе

квалификация:

Кухонный рабочий

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

1г 10м

год начала подготовки по УГ

2025

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от

№

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			24 - 30	Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	1 - 7		8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29		
	1	2	3	4	6		7	8	10		11	12	14		15	16	17	19		20	21	23		24	25	27		28	29	30		
I											У	У	У	У	У	У	А	К	К													
II											У	У	У	У	У	У	А	К	К										У	У	П	П

Обозначения:



Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"



Промежуточная аттестация



Каникулы



Учебная практика



Производственная практи



2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Учебная пр (Производс обучен	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 с
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	не
I	22	728	10	320	12	408	2	1	1	17	6
II	18	576	10	320	8	256	2	1	1	8	6
Всего	40	1304	20	640	20	664	4	2	2	25	12

Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август			
6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

ика

☐
☐ Г

Государственная итоговая аттестация

☐ *

Неделя отсутствует

Практики					ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
Активная (непрерывное обучение)		Производственная практика			Проведение				
1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
д.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
	11					11	52		
	2	12		12	1	2	43		
2	13	12		12	1	13	95		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам и семестрам																										
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.	Обязательная				Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3														
												Всего	в том числе				10 нед						12 нед						10 нед													
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том								
																				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия				Лекции, уроки	Пр. занятия							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	15	17	18	19	20	27	28	30	31	32	33	34	41	42	44	45	46	47	48	55	56	58	59	60								
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															36		32							36		34							36		32						
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1		3					140		140	60	80		40		40	20	20			48		48	24	24			20		20		20								
4	ОДБ	Базовые дисциплины																																								
5	*																																									
6	ОДП	Профильные дисциплины																																								
7	*																																									
8	A	Адаптационный цикл	1		3					140		140	60	80		40		40	20	20			48		48	24	24			20		20		20								
9	A.01	Основы эффективного общения			1					40		40	20	20		40		40	20	20																						
10	A.02	Финансовая грамотность	2							48		48	24	24								48		48	24	24																
11	A.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			3					20		20		20															20		20		20									
12	A.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4					32		32	16	16																												
13	*																																									
14	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11		17					1300	136	1164	404	760		320	40	280	100	180			384	24	360	120	240			340	40	300	104	196								
15	ОП	Общепрофессиональный цикл	4		4					460		460	228	232		120		120	60	60			192		192	96	96			116		116	56	60								
16	ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2		1					88		88	44	44		40		40	20	20			48		48	24	24															
17	ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания	3		1					124		124	60	64		40		40	20	20			48		48	24	24		36		36	16	20									
18	ОП.03	Основы хранения и контроль запасов сырья	3		2					88		88	44	44								48		48	24	24			40		40	20	20									
19	ОП.04	Охрана и безопасные условия труда	4							72		72	36	36														40		40	20	20										
20	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			2					88		88	44	44		40		40	20	20			48		48	24	24															
21	*																																									
22	П	Профессиональный учебный цикл	7		13					680	136	544	176	368		160	40	120	40	80			144	24	120	24	96		184	40	144	48	96									
23	ПМ	Профессиональные модули	7		13					680	136	544	176	368		160	40	120	40	80			144	24	120	24	96		184	40	144	48	96									
24	ПМ.01	Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания	2		4					236	48	188	60	128		80	20	60	20	40			72	12	60	12	48		44	8	36	12	24									
25	МДК.01.01	Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания	3		4					236	48	188	60	128		80	20	60	20	40			72	12	60	12	48		44	8	36	12	24									
26	МДК*																																									
27	УП.01.01	Учебная практика			12			РП		час	360		360	нед	10		час	216	нед	6			час	144	нед	4			час		нед											
28	УП*																																									
29	ПП.01.01	Производственная практика			4			РП		час	144		144	нед	4		час		нед			час		нед				час		нед												
30	ПП*																																									
31	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4																																							
32		Всего часов с учетом практик									740		692																													
33	ПМ.02	Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания	2		4					236	48	188	60	128		80	20	60	20	40			72	12	60	12	48		44	8	36	12	24									

49	МДК.02.01	Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания	1		4					236	48	188	60	128			80	20	60	20	40			72	12	60	12	48			44	8	36	12	24			
50	МДК*																																					
51																																						
52	УП.02.01	Учебная практика			23			РП		час	360		360	нед	10		час		нед				час	252	нед	7			час	108	нед	3						
53	УП*																																					
54																																						
55	ПП.02.01	Производственная практика			4			РП		час	144		144	нед	4		час		нед				час		нед			час		нед								
56	ПП*																																					
57																																						
58	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4																																			
59		Всего часов с учетом практик								740		692																										
60																																						
61	ПМ.03	Первичная обработка сырья	3		5					208	40	168	56	112																	96	24	72	24	48			
62																																						
63	МДК.03.01	Первичная обработка мяса, рыбы, птицы	3		4					104	20	84	28	56																48	12	36	12	24				
64	МДК.03.02	Первичная обработка овощей, фруктов, зелени	3		4					104	20	84	28	56																48	12	36	12	24				
65	МДК*																																					
66																																						
67	УП.03.01	Учебная практика			34			РП		час	180		180	нед	5		час		нед				час		нед			час	108	нед	3							
68	УП*																																					
69																																						
70	ПП.03.01	Производственная практика			4			РП		час	144		144	нед	4		час		нед				час		нед			час		нед								
71	ПП*																																					
72																																						
73	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4																																			
74		Всего часов с учетом практик								532		492																										
75																																						
76	ПМ*																																					
77																																						
78																																						
79	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА			1-4					160		160		160			40		40		40			48		48		48			40		40		40			
80																																						
81		Учебная и производственная практики								час	1332		1332	нед	37		час		216	нед	6		час		396	нед	11		час		216	нед						
82																																						
83		Учебная практика (Производственное обучение)								час	900		900	нед	25		час		216	нед	6		час		396	нед	11		час		216	нед						
84		Концентрированная								час	900		900	нед	25		час		216	нед	6		час		396	нед	11		час		216	нед						
85		Рассредоточенная								час				нед			час			нед			час			нед			час			нед						
86																																						
87		Производственная практика								час	432		432	нед	12		час			нед			час			нед			час			нед						
88		Концентрированная								час	432		432	нед	12		час			нед			час			нед			час			нед						
89		Рассредоточенная								час				нед			час			нед			час			нед			час			нед						
90																																						
91		Государственная итоговая аттестация								час	36		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед						
92		Защита выпускной квалификационной работы								час				нед			час			нед			час			нед			час			нед						
93		Проведение государственных экзаменов								час	36		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед						
94																																						
95		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																				
96		в т.ч. в период обучения по циклам																																				
97																																						
98		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																				
99		в т.ч. в период обучения по циклам																																				
###		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	12		20					1440	136	1304	464	840			360	40	320	120	200			432	24	408	144	264			360	40	320	104	216			
###		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	12		20					1440	136	1304	464	840			360	40	320	120	200			432	24	408	144	264			360	40	320	104	216			
###		Экзамены (без учета физ. культуры)															1					2					4											
###		Зачеты (без учета физ. культуры)																																				
###		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															4					4					3											
###		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																				
###		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																				
###		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																				

Курс 2										Максимальная учебная нагрузка		
Семестр 4												
8 нед												
числе		Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе					ЦК	Обяз. часть	Вар. часть
Лаб. занятия	Семинар. занятия				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия				
61	62	69	70	72	73	74	75	76	167		168	169

		36		32								
		32		32	16	16						

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		32		32	16	16						
		32		32	16	16						

		256	32	224	80	144				100%	
										1300	
		32		32	16	16				460	
										88	
										124	
										88	
		32		32	16	16				72	
										88	

		192	32	160	64	96				680	
		192	32	160	64	96				680	
		40	8	32	16	16				236	
		40	8	32	16	16				236	

		час		нед							
--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	--

		час	144	нед	4						
--	--	-----	-----	-----	---	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		40	8	32	16	16				236	
--	--	----	---	----	----	----	--	--	--	-----	--

		40	8	32	16	16				236	
--	--	----	---	----	----	----	--	--	--	-----	--

	час		нед					
--	-----	--	-----	--	--	--	--	--

	час	144	нед	4				
--	-----	-----	-----	---	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--

		112	16	96	32	64				208	
--	--	-----	----	----	----	----	--	--	--	-----	--

		56	8	48	16	32				104	
--	--	----	---	----	----	----	--	--	--	-----	--

		56	8	48	16	32				104	
--	--	----	---	----	----	----	--	--	--	-----	--

	час	72	нед	2				
--	-----	----	-----	---	--	--	--	--

	час	144	нед	4				
--	-----	-----	-----	---	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--

		32		32		32				160	
--	--	----	--	----	--	----	--	--	--	-----	--

6	час		504	нед	14
---	-----	--	-----	-----	----

6	час		72	нед	2
---	-----	--	----	-----	---

6	час		72	нед	2
---	-----	--	----	-----	---

	час			нед	
--	-----	--	--	-----	--

	час		432	нед	12
--	-----	--	-----	-----	----

	час		432	нед	12
--	-----	--	-----	-----	----

	час			нед	
--	-----	--	--	-----	--

	час	36	нед	1	
--	-----	----	-----	---	--

	час		нед				
--	-----	--	-----	--	--	--	--

	час	36	нед	1			
--	-----	----	-----	---	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

		288	32	256	96	160		
--	--	-----	----	-----	----	-----	--	--

1440	
------	--

		288	32	256	96	160		
--	--	-----	----	-----	----	-----	--	--

1440	
------	--

	4
--	---

--	--

	6
--	---

--	--

--	--

4	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] [3]
5				
6				

7				
8				
9				

10				
11				
12				

13				
14				
15				

16		
17		
18		

19	
20	

[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

МДК.03.01 Первичная обработка мяса, рыбы, птицы

МДК.03.02 Первичная обработка овощей, фруктов, зелени

УП.03.01 Учебная практика

ПП.03.01 Производственная практика

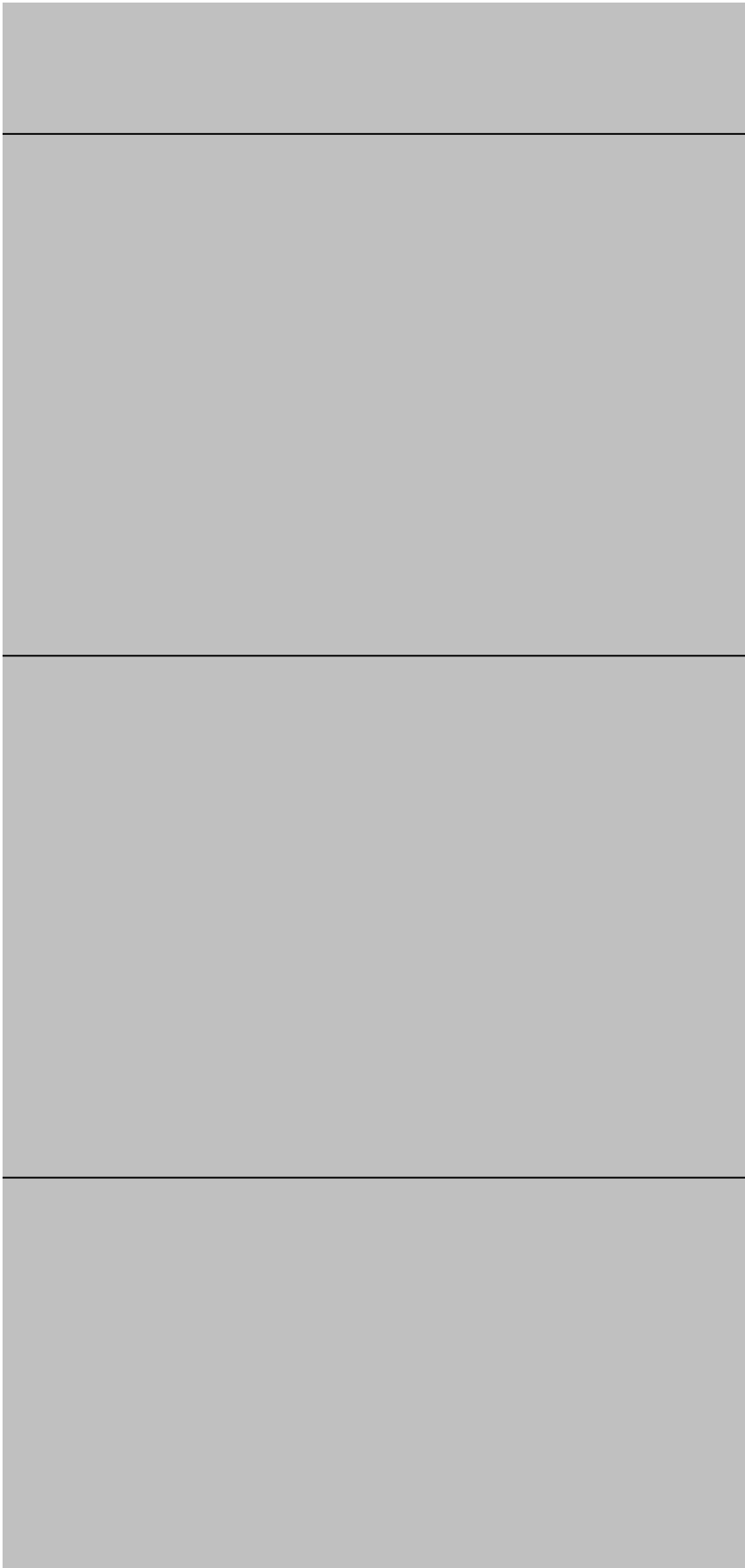
МДК.01.01 Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания

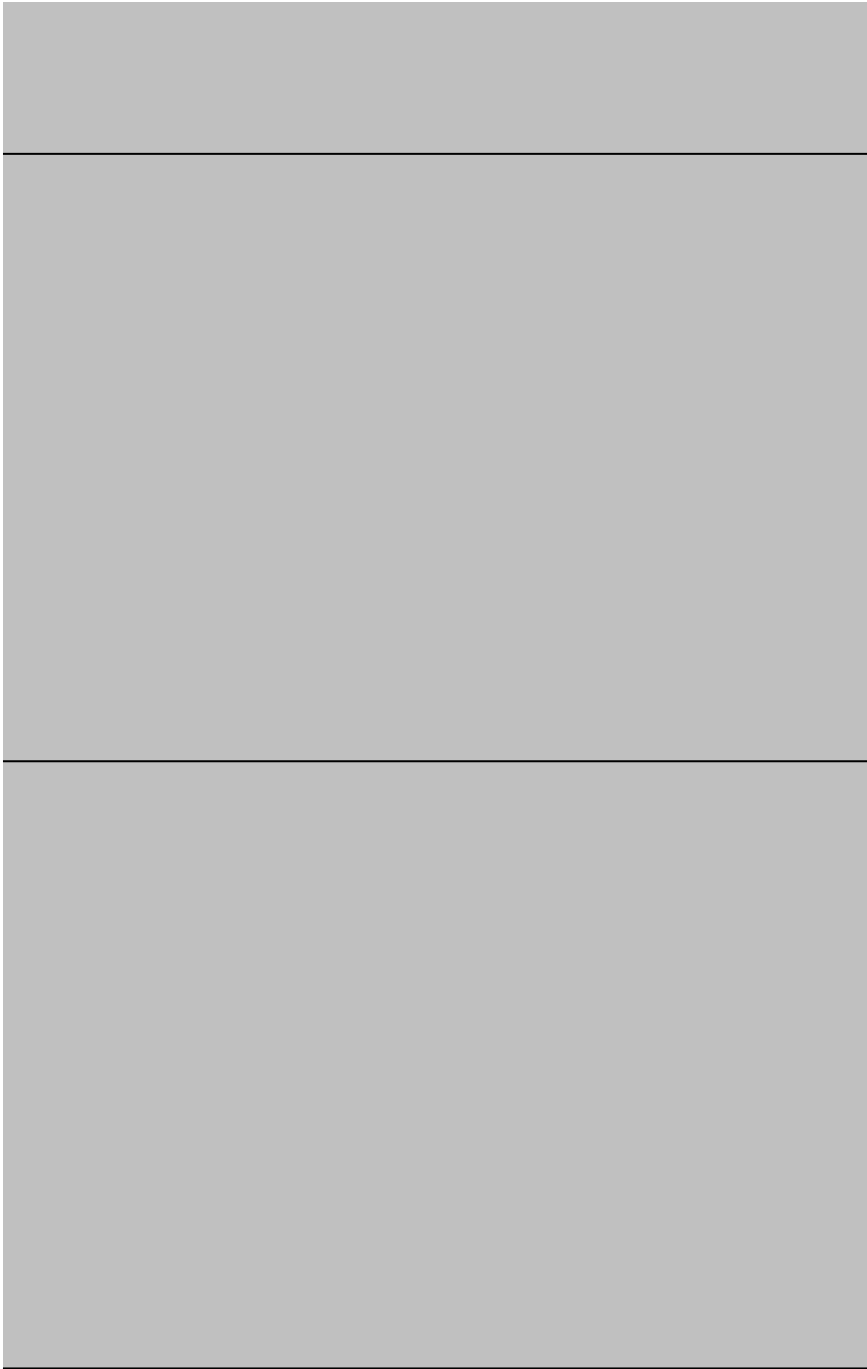
МДК.02.01 Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания

[illegible]

[illegible]

[illegible]





Индекс	
ОК.01	А.01
	А.02
	А.03
	А.04
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	МДК.01.01
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	МДК.03.02
	УП.03.01
	ПП.03.01
ОК.02	А.01
	А.02
	А.03
	А.04
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	МДК.01.01
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	МДК.03.02
	УП.03.01
	ПП.03.01
	ФК.00
ОК.03	А.01
	А.02
	А.03

A.04
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ОК.04

A.01
A.02
A.03
A.04
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК.1.1.

ОП.02
ОП.03
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01

ПК.1.2.

ОП.02
ОП.03
МДК.01.01

УП.01.01
ПП.01.01

ПК.1.3.

ОП.02
ОП.03
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01

ПК.1.4.

ОП.02
ОП.03
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01

ПК.1.5.

ОП.02
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01

ПК.1.6.

ОП.02
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01

ПК.1.7.

ОП.02
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01

ПК.1.8.

ОП.02
ОП.03
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01

ПК.2.1.

ОП.02
МДК.02.01
УП.02.01
ПП.02.01

ПК.2.2.

ОП.02
МДК.02.01
УП.02.01
ПП.02.01

ПК.2.3.

ОП.02
МДК.02.01
УП.02.01
ПП.02.01

ПК.2.4.

ОП.02
МДК.02.01
УП.02.01
ПП.02.01

ПК.2.5.

ОП.02
ОП.03
МДК.02.01
УП.02.01
ПП.02.01

ПК.3.1.

ОП.02
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК.3.2.

ОП.02
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

Содержание
Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
Основы эффективного общения
Финансовая грамотность
Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Основы хранения и контроль запасов сырья
Охрана и безопасные условия труда
Безопасность жизнедеятельности
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Первичная обработка мяса, рыбы, птицы
Первичная обработка овощей, фруктов, зелени
Учебная практика
Производственная практика
Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
Основы эффективного общения
Финансовая грамотность
Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Основы хранения и контроль запасов сырья
Охрана и безопасные условия труда
Безопасность жизнедеятельности
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Первичная обработка мяса, рыбы, птицы
Первичная обработка овощей, фруктов, зелени
Учебная практика
Производственная практика
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
Основы эффективного общения
Финансовая грамотность
Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Основы хранения и контроль запасов сырья
Охрана и безопасные условия труда
Безопасность жизнедеятельности
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Первичная обработка мяса, рыбы, птицы
Первичная обработка овощей, фруктов, зелени
Учебная практика
Производственная практика
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
Основы эффективного общения
Финансовая грамотность
Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Основы хранения и контроль запасов сырья
Охрана и безопасные условия труда
Безопасность жизнедеятельности
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Первичная обработка мяса, рыбы, птицы
Первичная обработка овощей, фруктов, зелени
Учебная практика
Производственная практика
Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Основы хранения и контроль запасов сырья
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Основы хранения и контроль запасов сырья
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания

Учебная практика
Производственная практика
Выгружать продукцию из тары
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Основы хранения и контроль запасов сырья
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха.
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Основы хранения и контроль запасов сырья
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Заполнять котлы водой
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Мыть и дезинфицировать производственные помещения
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Основы хранения и контроль запасов сырья
Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов

Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять сбор пищевых отходов
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Основы хранения и контроль запасов сырья
Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания
Учебная практика
Производственная практика
Производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Первичная обработка мяса, рыбы, птицы
Первичная обработка овощей, фруктов, зелени
Учебная практика
Производственная практика
Производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени
Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания
Первичная обработка мяса, рыбы, птицы
Первичная обработка овощей, фруктов, зелени
Учебная практика
Производственная практика

ОДБ	Базовые дисциплины				
ОДП	Профильные дисциплины				
А	Адаптационный цикл	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
А.01	Основы эффективного общения	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
А.02	Финансовая грамотность	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
А.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
А.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.
ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.
ОП.03	Основы хранения и контроль запасов сырья	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ОП.04	Охрана и безопасные условия труда	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ПМ	Профессиональные модули				
ПМ.01	Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
МДК.01.01	Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
УП.01.01	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ПП.01.01	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ПМ.02	Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
МДК.02.01	Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
УП.02.01	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ПП.02.01	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ПМ.03	Первичная обработка сырья	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
МДК.03.01	Первичная обработка мяса, рыбы, птицы	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
МДК.03.02	Первичная обработка овощей, фруктов, зелени	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
УП.03.01	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ПП.03.01	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	ОК.02			

[illegible]

	Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры				
			Экз	Зач	ДифЗач	КП	КР
	План						
	Факт						
	К.А.01	Основы эффективного общения			1		
	К.А.02	Финансовая грамотность	2				
	К.А.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			3		
	К.А.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4		
	К.ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2		1		
	К.ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания	3		1		
	К.ОП.03	Основы хранения и контроль запасов сырья	3		2		
	К.ОП.04	Охрана и безопасные условия труда	4				
	К.ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			2		
	ПМ.01	Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания					
	К.МДК.01.01	Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания	3		4		
	К.УП.01.01	Учебная практика			12		
	К.ПП.01.01	Производственная практика			4		
	К.ПМ.01	Экзамен квалификационный	4				
	ПМ.02	Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания					
	К.МДК.02.01	Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания	1		4		
	К.УП.02.01	Учебная практика			23		
	К.ПП.02.01	Производственная практика			4		
	К.ПМ.02	Экзамен квалификационный	4				
	ПМ.03	Первичная обработка сырья					
	К.МДК.03.01	Первичная обработка мяса, рыбы, птицы	3		4		
	К.МДК.03.02	Первичная обработка овощей, фруктов, зелени	3		4		
	К.УП.03.01	Учебная практика			34		
	К.ПП.03.01	Производственная практика			4		
	К.ПМ.03	Экзамен квалификационный	4				
	К.	Защита выпускной квалификационной работы					
	К.	Проведение государственных экзаменов					
	*						

[illegible]

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
	13

Наименование
Технологии кулинарного и кондитерского производства
Информационных технологий в профессиональной деятельности
Социально-экономических дисциплин;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
Безопасности жизнедеятельности;
Организации хранения и контроля запасов и сырья
Технического оснащения кулинарного и кондитерского производств
Спортивный зал;
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
Актный зал.

	Пояснения	
	Учебный план адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих разработан на основе квалификационных требований	
	Учебный план предусматривает подготовку рабочих	
	Продолжительность учебной недели - шестидневная, продолжительность занятий - 45 мин., годов	
	Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических	
	Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса	
	Проведение итоговой аттестации - 1 неделя.	
	Итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде (Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений)	
	Количество экзаменов в каждом учебном году не должно превышать 8, а количество зачётов - 1	
	Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, зачётов, дифференцированных зачётов освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также (по выбору обучающихся) междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик.	
	Предусмотрена промежуточная аттестация по профессиональным модулям.	
	Практическая подготовка включает учебную и производственную практики, которые проводятся по профессиональным модулям.	
	Общая продолжительность каникул в год составляет не менее 11 недель, из них 2 недели - в зимний период	
	Согласовано	
	ЦК технологических дисциплин	
	ЦК экономических и социально-юридических дисциплин	
	ЦК компьютерных дисциплин	
	ЦК технических дисциплин	

программе профессиональной подготовки по ний/профессионального стандарта
ппировка парами.
часов в неделю.
1.
квалификационного экзамена и практическую квалификационную работу и фикационных справочниках, и (или) их. К проведению квалификационного
10.
ётов, непосредственно после завершения зовательного учреждения) после изучения
я концентрированно в рамках изучения
иный период.
М.Н. Барская
В.Д. Павлова
О.И. Петрова
О.Г. Карсаков

	Код
--	-----

Наименование ЦК
