

Приложение 1 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО
"ТТ им. О.В. Терёшкина"
Ж.А. Бушель

«13» августа 2025 г.

Введен приказом № 057/ОД «13» августа 2025 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
"Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация (ин):
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Повар

Форма обучения- очная
Срок получения образования– 3 год. и 10мес.
на базе основного общего образования

2025г (Реализация 2024-2028гг)

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Кашкулы
		Образовательная организация	Профильная организация					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	2	0	0	0	0	41	11
II курс	38	3	0	0	0	0	41	11
III курс	36	5	0	0	0	0	41	10
IV курс	8,8	4	22	0	1,2	6	42	2
Всего	121,8	14	22	0	1,2	6	165	34

2. План учебного процесса (для специальности СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Инициалы	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации [1]								Уровень освоения	Формы промежуточной аттестации [1]	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам [2] и семестрам [3] (час. в семестр)										
		Зачеты (ДЗ)				экзамены						ВСЕГО	Во взаимодействии с преподавателем	По дисциплинам и МДК	Практики	Консультации	Проектно-исследовательская	1 сем./трим. ** нед.	2 сем./трим. [15]* нед.	3 сем./трим. ** нед.	4 сем./трим. ** нед.	5 сем./трим. ** нед.	6 сем./трим. ** нед.	7 сем./трим. ** нед.	8 сем./трим. ** нед.							
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.																	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	I курс	II курс	III курс	IV курс
		23/9 ДЗ/5 Э	23/8 ДЗ/5 Э	23/9 ДЗ/5 Э	23/8 ДЗ/5 Э	1476	1476	666	756																							
О.00	Общеобразовательный цикл	23/9 ДЗ/5 Э									23/9 ДЗ/5 Э	1476	0	1476	666	756	0	0	10	44	432	438	384	222	0	0	0	0				
О.01	Общие учебные предметы	23/8 ДЗ/5 Э									23/8 ДЗ/5 Э	1444	0	1444	652	740	0	0	10	42	432	406	384	222	0	0	0	0				
ОУД.01	Русский язык	Э							базовый	Э	72	0	72	34	34	0	0	2	2	34	38	0	0	0	0	0	0					
ОУД.02	Литература		ДЗ						базовый	ДЗ	108	0	108	52	54	0	0	2	0	2	0	76	32	0	0	0	0					
ОУД.03	Математика	З		Э					базовый	З/Э	252	0	252	156	70	0	0	2	4	68	46	68	50	0	0	0	0					
ОУД.04	Иностранный язык			ДЗ					базовый	ДЗ	144	0	144	0	142	0	0	0	2	34	44	34	32	0	0	0	0					
ОУД.05	Информатика			Э					базовый	Э	144	0	144	38	98	0	0	2	6	34	44	66	0	0	0	0	0					
ОУД.06	Физика		ДЗ						базовый	ДЗ	108	0	108	68	36	0	0	4	64	44	0	0	0	0	0	0	0					
ОУД.07	Химия		Э						базовый	Э	144	0	144	64	72	0	0	2	6	92	52	0	0	0	0	0	0					
ОУД.08	Биология		Э						базовый	Э	72	0	72	44	20	0	0	2	6	72	0	0	0	0	0	0	0					
ОУД.09	История			ДЗ					базовый	ДЗ	136	0	136	88	46	0	0	2	0	24	78	34	0	0	0	0	0					
ОУД.10	Обществознание			ДЗ					базовый	ДЗ	72	0	72	42	28	0	0	2	0	0	72	0	0	0	0	0	0					
ОУД.11	География			ДЗ					базовый	ДЗ	72	0	72	42	28	0	0	2	0	0	0	72	0	0	0	0	0					
ОУД.12	Физическая культура	З	ДЗ						базовый	З,ДЗ	72	0	72	4	66	0	0	2	34	38	0	0	0	0	0	0	0					
ОУД.13	Основы безопасности и защита Родины			ДЗ					базовый	ДЗ	68	0	68	20	46	0	0	2	0	0	34	34	0	0	0	0	0					
О.02	Дополнительные учебные предметы	1 ДЗ									1 ДЗ	32	0	32	14	16	0	0	2	0	32	0	0	0	0	0						
ОУД(д).01	Индивидуальный проект	ДЗ								ДЗ	32	0	32	14	16	0	0	2	0	32	0	0	0	0	0	0	0					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	63/4 ДЗ									63,4 ДЗ	432	0	432	102	320	0	0	10	0	0	17	71	140	88	116	0					
ОГСЭ.01	Основы философии			ДЗ						ДЗ	36	0	36	34	0	0	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0	0					
ОГСЭ.02	История			ДЗ						ДЗ	36	0	36	34	0	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0	0	0					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			З		З	ДЗ			З,З,ДЗ	164	0	164	0	162	0	0	2	0	0	44	34	44	42	0	0	0					
ОГСЭ.04	Физическая культура			З	З	З	ДЗ			З,З,ДЗ	164	0	164	4	158	0	0	2	0	0	17	27	34	44	42	0	0					
ОГСЭ.05	Психология общения					З				З	32	0	32	30	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	32	0	0					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2,ДЗ									2,ДЗ	180	0	180	140	36	0	0	4	0	0	44	34	80	22	0						
ЕН.01	Химия			ДЗ						ДЗ	144	0	144	106	36	0	0	2	0	0	44	34	44	22	0	0	0					
ЕН.02	Экологические основы природопользования			ДЗ						ДЗ	36	0	36	34	0	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0	0	0					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3 ДЗ/6 Э									63/3,ДЗ	864	0	864	407	415	0	0	42	102	194	34	198	140	154	42	0					
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			Э						Э	134	0	134	64	64	0	0	6	51	49	34	0	0	0	0	0	0					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья				Э					Э	102	0	102	62	34	0	0	6	0	0	64	38	0	0	0	0	0					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			Э						Э	134	0	134	68	60	0	0	6	51	83	0	0	0	0	0	0	0					
ОП.04	Организация обслуживания			Э						Э	134	0	134	68	60	0	0	6	0	0	134	0	0	0	0	0	0					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						Э			Э	102	0	102	54	42	0	0	6	0	0	0	34	44	24	0	0	0					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ				ДЗ	32	0	32	25	5	0	0	2	0	0	0	0	32	0	0	0	0					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности					ДЗ				ДЗ	96	0	96	22	72	0	0	2	0	0	0	34	44	18	0	0						
ОП.08	Охрана труда			Э						Э	62	0	62	26	30	0	0	6	0	62	0	0	0	0	0	0	0					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ				ДЗ	68	0	68	18	48	0	0	2	0	0	34	34	0	0	0	0	0					
ВЧ.00	Вариативная часть	2/3 ДЗ/4 Э									2/3 ДЗ/4 Э	900	0	900	244	628	0	0	28	78	86	109	89	112	288	138	0					
ВЧ.01	Оформление и техника декорирования сложных десертов и тортов						Э			Э	145	0	145	0	139	0	0	6	0	0	0	0	0	0	97	48	0					
ВЧ.02	Основы товароведения пищевых продуктов			ДЗ						ДЗ	96	0	96	30	64	0	0	2	42	54	0	0	0	0	0	0						
ВЧ.03	Технологии бережливого производства			ДЗ						ДЗ	64	0	64	34	28	0	0	2	0	64	0	0	0	0	0	0						
ВЧ.04	Основы калкуляции и учёта				Э					Э	166	0	166	70	90	0	0	6	0	32	45	89	0	0	0	0						
ВЧ.05	Кулинария и здоровье						З			З	110	0	110	18	88	0	0	4	0	0	0	0	74	36	0	0						
ВЧ.06	Метрология и стандартизация						Э			Э	56	0	56	18	36	0	0	2	0	0	0	0	56	0	0	0						
ВЧ.07	Кухни народов мира						З			З	160	0	160	48	110	0	0	2	0	0	45	61	54	0	0	0						
ВЧ.08	Введение в специальность			ДЗ						ДЗ	36	0	36	16	18	0	0	2	36	0	0	0	0	0	0	0						
ВЧ.09	Основы предпринимательства и финансовой грамотности						Э			Э	67	0	67	10	55	0	0	2	0	0	0	67	0	0	0	0						

ПО.00	Профессиональный цикл	13/ДЗ/2 КП			8 Э																																																																																																																																														
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2 ДЗ	0 КП	1 КЭ, 1 Э (по модулю)			2/ДЗ/1КЭ/1Э по модулю	1872	0	1872	270	196	32	1212	0	162	0	146	68	240	186	254	294	684																																																																																																																											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						КЭ	32	0	32	24	8	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0																																																																																																																											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						КЭ	42	0	42	24	12	0	0	0	6	0	42	0	0	0	0	0	0																																																																																																																											
УП.01	Учебная практика						ДЗ	72	0	72	0	0	0	66	0	6	0	72	0	0	0	0	0	0																																																																																																																											
ПП.01	Производственная практика						ДЗ	72	0	72	0	0	0	66	0	6	0	0	0	0	0	0	42	30																																																																																																																											
	Экзамен по модулю						Э	6	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6																																																																																																																											
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 ДЗ/1КДЗ (ПП.01+ПП.02)	1 КП	1 КЭ, 1 Э (по модулю)			1КЭ/1КП/2/ДЗ/1Э по модулю	348	0	348	56	48	16	204	0	24	0	0	68	130	0	0	0	150																																																																																																																											
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						КЭ/КП	34	0	34	28	6	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0																																																																																																																											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						КЭ/КП	92	0	92	28	42	16	0	0	6	0	0	34	58	0	0	0	0																																																																																																																											
УП.02	Учебная практика						ДЗ	72	0	72	0	0	0	66	0	6	0	0	72	0	0	0	0	0																																																																																																																											
ПП.02	Производственная практика						ДЗ	144	0	144	0	0	0	138	0	6	0	0	0	0	0	0	0	144																																																																																																																											
	Экзамен по модулю						Э	6	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6																																																																																																																											
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 ДЗ	0 КП	1 КЭ, 1 Э (по модулю)			2/ДЗ/1КЭ/1Э по модулю	224	0	224	38	30	0	132	0	24	0	0	0	110	0	0	0	114																																																																																																																											
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						КЭ	32	0	32	22	10	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0																																																																																																																											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						КЭ	42	0	42	16	20	0	0	0	6	0	0	0	42	0	0	0	0																																																																																																																											
УП.03	Учебная практика						ДЗ	36	0	36	0	0	0	30	0	6	0	0	0	36	0	0	0	0																																																																																																																											
ПП.03	Производственная практика						ДЗ	108	0	108	0	0	0	102	0	6	0	0	0	0	0	0	0	108																																																																																																																											
	Экзамен по модулю						Э	6	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6																																																																																																																											
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 ДЗ	0 КП	1 КЭ, 1 Э (по модулю)			2/ДЗ/1КЭ/1Э по модулю	188	0	188	38	30	0	96	0	24	0	0	0	110	0	0	0	78																																																																																																																											
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						КЭ	32	0	32	22	10	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0																																																																																																																											
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						КЭ	42	0	42	16	20	0	0	0	6	0	0	0	42	0	0	0	0																																																																																																																											
УП.04	Учебная практика						ДЗ	36	0	36	0	0	0	30	0	6	0	0	0	36	0	0	0	0																																																																																																																											
ПП.04	Производственная практика						ДЗ	72	0	72	0	0	0	66	0	6	0	0	0	0	0	0	0	72																																																																																																																											
	Экзамен по модулю						Э	6	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6																																																																																																																											
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 ДЗ/1 КДЗ (ПП.03+ПП.04+ПП.05)	0 КП	1 КЭ, 1 Э (кв)			2/ДЗ/1КЭ/1Э по модулю	348	0	348	52	32	0	240	0	24	0	0	0	76	86	0	0	186																																																																																																																											
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						КЭ	32	0	32	20	12	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0																																																																																																																											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						КЭ	58	0	58	32	20	0	0	0	6	0	0	0	44	14	0	0	0																																																																																																																											
УП.05	Учебная практика						ДЗ	72	0	72	0	0	0	66	0	6	0	0	0	72	0	0	0	0																																																																																																																											
ПП.05	Производственная практика						ДЗ	180	0	180	0	0	0	174	0	6	0	0	0	0	0	0	0	180																																																																																																																											
	Экзамен по модулю						Э	6	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6																																																																																																																											
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1 ДЗ	1КП	1Э, 1 Э (кв)			1Э/1КП/2/ДЗ/1Э по модулю	282	0	282	38	36	16	168	0	24	0	0	0	0	168	0	0	114																																																																																																																											
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала						КП/Э	96	0	96	38	36	16	0	0	6	0	0	0	0	96	0	0	0																																																																																																																											
УП.06	Учебная практика						ДЗ	72	0	72	0	0	0	66	0	6	0	0	0	72	0	0	0	0																																																																																																																											
ПП.06	Производственная практика						ДЗ	108	0	108	0	0	0	102	0	6	0	0	0	0	0	0	0	108																																																																																																																											
	Экзамен по модулю						Э	6	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6																																																																																																																											
ПМ 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)[1]	2 Э	0КП	1 Кв.Э			2Э/Кв.Э	258	0	258	0	0	0	240	0	18	0	0	0	0	0	0	252	6																																																																																																																											
УП.07	Учебная практика						Э	144	0	144	0	0	0	138	0	6	0	0	0	0	0	0	144	0																																																																																																																											
ПП.07	Производственная практика						Э	108	0	108	0	0	0	102	0	6	0	0	0	0	0	0	108	0																																																																																																																											
	Квалификационный экзамен						Кв.Э	6	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6																																																																																																																											
	Самостоятельная работа							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																											
Всего								5724	0	5724	1829	2351	32	1212	10	290	612	864	612	864	612	864	612	684																																																																																																																											
ГИА	Государственная итоговая аттестация							216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216																																																																																																																											
	Защита дипломного проекта (работы)							216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216																																																																																																																											
	Демонстрационный экзамен							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																											
Государственная (итоговая) аттестация								<table border="1"> <tr> <td rowspan="10">Всего</td> <td>Дисциплины и МДК</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>612</td> <td>792</td> <td>612</td> <td>756</td> <td>576</td> <td>720</td> <td>318</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>учебной практики</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>72</td> <td>0</td> <td>108</td> <td>36</td> <td>144</td> <td>144</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>пробно-производств. практик</td> <td>0</td> <td>150</td> <td>642</td> </tr> <tr> <td>консультаций</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Экзамены</td> <td>0</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>Самостоятельная работа</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>ВСЕГО</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>612</td> <td>864</td> <td>612</td> <td>864</td> <td>612</td> <td>864</td> <td>612</td> <td>684</td> </tr> <tr> <td>Количество экзаменов</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>6</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>зачетов</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>6</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>6</td> </tr> </table>																		Всего	Дисциплины и МДК	0	0	0	0	0	612	792	612	756	576	720	318	0	учебной практики	0	0	0	0	0	72	0	108	36	144	144	0	пробно-производств. практик	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150	642	консультаций	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Экзамены	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	Самостоятельная работа	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	ВСЕГО	0	0	0	0	0	612	864	612	864	612	864	612	684	Количество экзаменов	0	0	0	0	0	1	6	2	5	3	3	2	6	зачетов	0	0	0	0	0	2	4	3	6	3	5	4	6
Всего	Дисциплины и МДК	0	0	0	0	0	612																				792	612	756	576	720	318	0																																																																																																																		
	учебной практики	0	0	0	0	0	72																				0	108	36	144	144	0																																																																																																																			
	пробно-производств. практик	0	0	0	0	0	0																				0	0	0	0	150	642																																																																																																																			
	консультаций	0	0	0	0	0	0																				0	0	0	0	0	0																																																																																																																			
	Экзамены	0	0	0	0	0	0																				0	0	0	0	0	42																																																																																																																			
	Самостоятельная работа	0	0	0	0	0	0																				0	0	0	0	0	0																																																																																																																			
	ВСЕГО	0	0	0	0	0	612																				864	612	864	612	864	612	684																																																																																																																		
	Количество экзаменов	0	0	0	0	0	1																				6	2	5	3	3	2	6																																																																																																																		
	зачетов	0	0	0	0	0	2																				4	3	6	3	5	4	6																																																																																																																		
	1. Программа обучения по специальности																																																																																																																																																		
1.1. Дипломный проект (работа)																																																																																																																																																			
Выполнение дипломного проекта (работы) с 19 июня по 15 июня (всего 4 нед.)																																																																																																																																																			
Защита дипломного проекта (работы) с 16 июня по 30 июня 2025г (всего 2 нед.)																																																																																																																																																			
1.2. Выполнение демонстрационного экзамена с 16 июня по 20 июня 2025 г																																																																																																																																																			

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

	Наименование
	1. Кабинеты:
1.1	Математики
1.2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
1.3	Технологии кулинарного и кондитерского производства
1.4	Организации хранения и контроля запасов и сырья
1.5	Организации обслуживания
1.6	Социально-экономических дисциплин
1.7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
1.8	Истории и общественно-правовых дисциплин
1.9	Математики и статистики
1.10	Литературы и русского языка
1.11	Философии и речевых коммуникаций
1.12	Иностранного языка
1.13	Экологических основ природопользования
1.14	Физики
1.15	Географии
1.16	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	2. Лаборатории:
2.1	Химии
2.2	Учебная кухня ресторана
2.3	Учебный кондитерский цех
	3. Тренажеры, тренажерные комплексы
4.1	Набор гантелей
4.2	Комплект гирь и штанг
	5. Спортивный комплекс
5.1	Спортивный зал;
5.2	Открытый стадион широкого профиля
	6. Залы:
6.1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
6.2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ СО "Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина" разработан на основе:

- Закона РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.12;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. 03.07.2024) (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Примерной образовательной программы;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказа Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г №413";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г №371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;
- Письма Минпросвещения России от 14.06.2024 №05-1971 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства просвещения РФ от 21 сентября 2022 г. N 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников" (с изменениями и дополнениями № 347 от 21 мая 2024 г);
- Приказа Министерства просвещения РФ от 26 июня 2025 г. N 495 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих

государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников";

– Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20 июля 2020 г. № 05-772 О направлении инструктивно-методического письма «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования»;

– Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;

– Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

– Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП;

– Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

– Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

– Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

– Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

2. Нормативный срок освоения ОПОП ПСССЗ СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме обучения, на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов.

3. Начало учебного года - 1 сентября, окончание – 30 июня;

- продолжительность учебной недели – пятидневная;

- продолжительность учебного занятия - 45 мин;

4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем (лекции, лабораторные/практические занятия, практику, консультации, промежуточную аттестации) и самостоятельную работу.

5. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год, что составляет 34 недели на весь период. На 1 курсе – 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 2 курсе - 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 3 курсе – 10 недель; на 4 курсе 2 недели в зимний период.

6. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

7. Дисциплина «Физическая культура» в ПССЗ предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях в рамках кружковой работы).

8. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

9. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы п.1 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. №53-ФЗ.

10. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

1) Выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- 2) Правильности выполнения требуемых действий;
- 3) Соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- 4) Формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Текущий контроль проводится в виде контрольных и самостоятельных работ, творческих заданий, зачетов. Формы проведения контроля - индивидуальный, групповой, дифференцированный.

11. Организация учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется на основе Положения о практической подготовке ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина».

На учебную и производственную практику выделено 1296 часов, что составляет 60% профессионального цикла.

Учебная практика (производственное обучение) – 504 часов проводится одновременно с изучением междисциплинарных курсов в рамках каждого профессионального модуля рассредоточено: на первом- (72 часа), втором -(108 часов), на третьем курсе (180 часа), на четвертом курсе (144 часов). Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, как в лаборатории, в мастерских так и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ОПОП в соответствии с ФГОС, рабочими программами практики, разрабатываемыми и утвержденными образовательным учреждением самостоятельно. Продолжительность рабочего дня в период практики не превышает 6 часов (36 часов в неделю).

Производственная практика (практики по профилю специальности) – 792 часов проводится на четвертом курсе по окончании теоретического курса обучения. Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением – концентрированно (непрерывно).

Цели, задачи и результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми ОУ совместно с организациями. Практика завершается оценкой обучающихся освоенных ими общих и профессиональных компетенций. По каждому виду практики студенты представляют, отчет о практике, дневник прохождения практики, в котором отражается:

- характеристика предприятия (характеристика рабочего места и оборудования, условия труда, техники безопасности, промсанитарии и быта; применение механизации и автоматизации, передовые методы труда; формы самообразования, участие в общественной жизни предприятия; изменения в профессиональном и личностном развитии);
- отзыв руководителя производственной практики от предприятия;
- производственная характеристика;
- заключение о выполнении ВКР;
- замечания и предложения по организации практики.

12. Общеобразовательный цикл

– Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

– Объем часов теоретического обучения (1476) распределен следующим образом:

- Изучение "Общие учебные предметы" общеобразовательного цикла - в объеме 1444 часов;
- Раздел "Дополнительные учебные предметы" – представляют учебные дисциплины:

– Индивидуальный проект (32 часа)

– Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки;

В рамках одной или нескольких учебных дисциплин общеобразовательного цикла обучающиеся самостоятельно под руководством руководителя индивидуальный проект в любой избранной деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой);

Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык (изложение с элементами сочинения)» и «Математика» в письменной форме, по профильным общеобразовательным учебным дисциплинам "Химия", "Биология", «Информатика» - форме тестирования.

13. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части. В целях расширения и углубления подготовки определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений знаний, необходимых для обеспечения конкурентно способного выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. Общий объем времени вариативной части не менее 30% от общего объема образовательной программы, и составляет по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - 1296 часов. Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям согласовано с работодателем. Распределение часов вариативной части по ОПОП СПО ПССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

№	Структурный элемент ОПОП (УД, МДК, УП и ПП)	Кол-во часов вариативной части
1. Общепрофессиональный цикл		
1.1	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	70 часов
1.2	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	70 часов
1.3	ОП.04 Организация обслуживания	70 часов
1.4	ОП.08 Охрана труда	30 часов
1.5	Учебная практика УП.06 и УП.07	114 часов
Итого:		354 часа
2. Введение новых учебных дисциплин		
3.1	Оформление и техника декорирования сложных десертов и тортов	145 часов
3.2	Основы товароведения пищевых продуктов	96 часов
3.3	Технологии бережливого производства	64 часа
3.4	Основы калькуляции и учёта	166 часов
3.5	Кулинария и здоровье	110 часов
3.6	Метрология и стандартизация	56 часов
3.7	Кухни народов мира	160 часов
3.8	Введение в специальность	36 часов
3.9	Основы предпринимательства и финансовой грамотности	67 часов
Итого:		900 часа
Промежуточная аттестация по модулям		42 часа
ВСЕГО:		1296 часов

14. Формы проведения промежуточной аттестации. В промежуточную аттестацию студентов включается: экзамен, дифференцированный зачет, зачет. Проведение дифференцированного зачета и экзамена осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения, итоговой аттестацией по модулю является – экзамен по модулю, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием

допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик (учебной и производственной). Форма аттестации по учебной и производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК (Э)экзамен либо ДЗ. Объем времени промежуточной аттестации выделенный на проведение экзаменов по модулю составляет 42 часа.

Система оценок – традиционная (бальная).

15. Формы проведения государственной итоговой аттестации. Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о порядке проведения ГИА в ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина", утвержденным директором Техникума. Государственная итоговая аттестация по специальности СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (проекта) и демонстрационного экзамена. Объем часов для подготовки и проведения ГИА составляет 216 часов. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Учебный план составила

Зам. директора по УМР Белова И.Ю.

Согласовано:

Зам. директора по МТО и ПО Ефремова И.Н.

Методист Трубина Н.А.

Старший мастер Васильева А.С.

Председатель МК Макух.Е.В.

Ведущие специалисты:

Фаттахова С.А.