

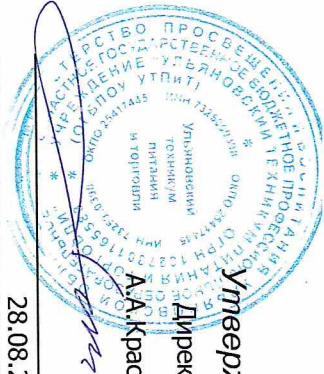
Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области

Утверждаю

Директор

А.А.Красников

МК УПТС 43.00.00 "Сервис и туризм"
председатель МК А.А.Красников Торговкина Е.А.
Протокол № 9 от 26.05.2025



28.08.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное профессиональное образовательное учреждение "Ульяновский техникум питания и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2026

профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения: ☐ обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

0	Учебная практика
---	------------------

8 Производственная практика (по профилю специальности)

IV	Подготовка к государственной итоговой аттестации
III	Государственная итоговая аттестация

Промежуточная аттестация

8 Производственная практика (по профилю специальности)

III
Государственная итоговая аттестация

Каникулы

☒ Производственная практика (преддипломная),

☐ * Нежелая отсутствовать

2 Сводные данные по бюджету времени

курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация						Практики										ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
													Учебная практика				Производственная практика (по профилю специальности)				Производственная практика (преддипломная)							
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.											
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.										
I	41	1476	17	612	24	864																						
II	28	974	12	418	16	556	2	1	1	4	2	2	7	2	5													
III	32	1100	12	412	20	688	2	1	1	5	1	4	3	3														
IV	15	516	8	278	7	238	1		1	3	2	1	16	7	9													
Всего	116	4066	49	1720	67	2346	5	2	3	12	5	7	26	12	14													

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс дисциплин, преподаваемых на уровне МКК, программ	Наименование циклов, разделов, дисциплин, преподаваемых на уровне МКК, программ	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Итого часов (с учетом часов, учтенных в плане подготовки)						
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Общая нагрузка					в том числе														
									Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе											
																		Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия		Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Семнар. занятия	Семнар. занятия	Семнар. занятия	Семнар. занятия
ОД	Общие дисциплины	3	1	10	1	1496	1496	670	726	44	612	612	280	306	26	704	704	322	364	18	160	160	68	92	160	68	92	
БД.01	Базовые дисциплины	3	1	10	1	1496	1496	670	726	44	612	612	280	306	26	704	704	322	364	18	160	160	68	92	160	68	92	
БД.01	Русский язык	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.02	Литература	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.03	История	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.04	Обществознание	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.05	География	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.06	Информатика	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.07	Иностранный язык	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.08	Искусство	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.10	Основы безопасности и защиты личности	1				68	68	32	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.11	Основы безопасности и защиты личности	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.12	Уч. план	3				144	144	72	72		72	72	36	36	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.13	Бизнес	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		
БД.14	Индивидуальный проект	2				72	72	36	36		48	48	18	30	6	72	72	36	36		48	48	18	30	6	72		

ПТ	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15	4	24	2	3024	59	20	2914	1000	1064	309	48			160		160	74	32	4			272	10	4	229	128	80	50		576	16	4	598	222	250	84		432	24	8	412	84	128
ОСЭ	Общий гуманитарный и социальное-экономический учебный цикл	4	5			448			448	104	344													92		52	44	48				96	30	66					64		64				
ОСЭ.01	Основы философии		7			36			36	30	6												52		52	42	10				34	34													
ОСЭ.02	История		3			52			52	42	10												16		16	16					34	34													
ОСЭ.03	Информатный язык в профессиональной деятельности		7			164			164		164																			30	30														
ОСЭ.04	Финансовая культура / Адаптивная физическая культура	3-6	7			160			160	2	150												24		24	2	22																		
ОСЭ.05	Подготовка к обучению		4			36			36	30	6																																		
ЕН	Интеллектуальный и общий естественнонаучный учебный цикл	1	1			180			180	108	46	26																																	
Е.0.1	Математика					144			144	78	40	26																																	
Е.0.2	Экономические основы природопользования	5				36			36	30	6																																		
П	Профессиональный учебный цикл	14	18	2		2296	59	20	2296	668	674	372	48			160		160	74	32	4			224	14	6	204	72	54	78															
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	6	5			662	20	20	662	282	302	68				34		34	14	20				30		4	26	12	14																
ОП.01	Математика, физика, химия, биология, информатика		4			64			64	32	24	8																																	
ОП.02	Организация управления и контроля качества и охраны		4			92			92	88	34	24	30																																
ОП.03	Техническое обслуживание организаций питания	3				64			4	60	26	34											34		30		4	26	12	14															
ОП.04	Организация обслуживания	5				92	10		92	10	82	42	40																																
ОП.05	Основы законов, нормативных и нормативных документов	6				36			2	34	20	14																																	
ОП.06	Технология профессиональной деятельности	5				36			2	34	20	14																																	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные профессиональные дисциплины	5				96	10		86	16	70																																		
ОП.08	Основы труда	6				36			2	34	18	16																																	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4				68			68	20	48																																		
ОП.10	Основы профессиональной деятельности	8				44			4	40	22	18																																	
ОП.11	Основы финансовой грамотности	8				36			36	26	10																																		
ПМ	Профессиональные навыки	8	12	2		1204	70		1054	506	372	304	48			126		126	60	62	4			150	18	140	72	18	50																
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий с учетом особенностей конкретного ассортимента	1	2			210	10		200	88	70	14				126		126	60	62	4			48	10	38	20	8	10																
МПК.01	Организация работы персонала в организации общественного питания	2				74			74	32	42					74		74	32	42																									
МПК.02	Проведение приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий	3				100	10		90	48	28	14				52		52	28	20	4			48	10	38	20	8	10																
УП.01.01	Учебная практика					ПТ			ЧС	72						72		МН					ЧС			36		МН	1																
УП.01.02	Повышающая практика					ПТ			ЧС	108						108		МН					ЧС			36		МН	3																
УП.01.03	Защита по диплому	4																																											

		354		344																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]

Распределение по курсам и семестрам

[illegible]

100

[illegible][illegible]

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

Пояснения к учебному плану

– Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее - техникум) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 года, Примерной образовательной программы «Профессионалитет», утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, регистрационный номер 81/2025; Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22.05.2026 № 351 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800»; Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 г. № 05-592); Устава техникума.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена возможна сетевая форма с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой ППССЗ. При реализации образовательной программы допускается применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Организация учебного процесса и режим занятий

Общий объем образовательной программы составляет 5940 часов, в том числе:

- время, отведенное на освоение программы среднего общего образования -1476 ч. (в т.ч. 72ч промежуточная аттестация для контроля освоенности результатов по ФГОС среднего общего образования)

- время, отведенное на освоение профессионального цикла-3024 ч.

- учебная и производственная практика- 1368ч.

- государственная итоговая аттестация- 216ч.

- промежуточная аттестация-180ч.

Начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели-пятидневка.

Продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами.

Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не может превышать 36 академических часа в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам.

Дисциплины учебного плана группируются по циклам:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули.

Профессиональные модули в плане учебного процесса представлены междисциплинарными курсами, учебной и производственной практиками.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий - не менее 40 часов и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях, группах спортивного совершенствования).

В соответствии с ФГОС по специальности включена дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы для юношей - 70 % от общего объема времени. Для подгрупп девочек это время используется для освоения медицинских знаний.

В соответствии с ФГОС по специальности предусмотрено изучение в рамках общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы следующих учебных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Реализация курса лекций «Россия-моя история» проходит за счет интеграции его в дисциплину ОГСЭ.02 «История», на которую выделены часы за счет вариативной части.

На самостоятельную учебную нагрузку, как внеаудиторную работу обучающегося, выделяется не более 30% от объема учебных циклов. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится ко времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов образовательной программы учебного плана. По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается. Самостоятельная работа осуществляется в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума (ЭБС).

Объемы практических занятий и лабораторных работ исходят из разработанных техникумом рабочих программ.

Планом предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика для специальности предусматривается по основным видам деятельности и обеспечивает последующее освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. В соответствии с ФГОС по специальности предусмотрено освоение рабочих профессий «Повар», «Кондитер». В модуле «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» включается учебная и производственная практики.

Производственная практика по специальности включает практику по профилю специальности/

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями. Объем нагрузки, отводимой на практики - не менее 25% объема, отводимого на профессиональный цикл.

Формы текущего контроля знаний: накопительные системы оценивания, результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины, МДК или профессионального модуля.

Формы промежуточной аттестации обучающихся: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин, междисциплинарного курса и прохождение практик. Завершающей формой контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу является экзамен или зачет. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный). Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не должно превышать 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Государственная итоговая аттестация проходит в форме демонстрационного экзамена. Для проведения Демонстрационного экзамена используется комплект оценочной документации, представляющий собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения экзаменационных работ. Процедура Демонстрационного экзамена проходит на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по специальности СПО может составлять 8-11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период в каждом учебном году, на 4-м курсе-2 недели в зимний период.

Общеобразовательный цикл

Специальность 43.02.15. Поварское, кондитерское дело распределена к социально-экономическому профилю.

Среднее общее образование реализуется в пределах освоения образовательной программы СПО. Обучающиеся, получающие СПО по ППССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом и втором курсах. Распределение образовательных дисциплин в рамках 1-3 семестров

обеспечивает профессиональную направленность образовательной программы СПО. Общеобразовательные дисциплины «География», «Информатика», «Химия», перенесенные на третий семестр, имеют высокую профессиональную направленность. Процент профессионально ориентированного содержания по образовательному циклу в целом составляет более 50%%.

При реализации общего образования предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Он выполняется в течении периода освоения образовательной учебной дисциплины «Индивидуальный проект» в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом. Тематика индивидуального проекта непосредственно связана с профессиональной направленностью ОП СПО.

Обучающиеся, получающие СПО на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом и втором курсах. Объем образовательной программы СПО для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов (в т.ч. 72ч промежуточная аттестация для контроля освоенности результатов по ФГОС среднего общего образования). В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

При формировании учебных планов по ППССЗ учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 1476 часа (в том числе 72 часа промежуточной аттестации, заложенные в часы, отведенные на образовательную программу дисциплины), образовательная организация распределяет на общеобразовательные учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) из обязательных предметных областей. Общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», а также «Индивидуальный проект».

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия».

Обязательная часть по учебным циклам составляет 63% от общего объема времени, отведенного на их освоение -1908ч. Вариативная часть-37%- 1296ч. дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Вариативная часть циклов ОПОП в количестве 1296 часов по согласованию с работодателями распределена на расширение содержания в модулях и введение новых дисциплин:

Индекс	Наименование дисциплины или МДК	Количество часов
ОГСЭ.02	История	16
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	44

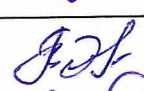
ОП.11	Основы финансовой грамотности	36
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	26
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	52
ПП.01.01	Производственная практика	36
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	78
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	102
УП.02.01	Учебная практика	108
ПП.02.01	Производственная практика	36
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	76
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	54
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	30
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50
УП.05.01	Учебная практика	36
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	74
УП.06.01	Учебная практика	36
МДК. 07.01	Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок	72
МДК. 07.02	Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента	72
УП.07.01	Учебная практика	36
ПП.07.01	Производственная практика	36
	Промежуточная аттестация	180

Консультации по учебным дисциплинам (междисциплинарным курсам) профессионального цикла выделяются из объема нагрузки, отведенного на дисциплину. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам Иностранный язык, Физическая культура и дисциплинам, по которым проводятся лабораторные работы и

практические работы с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, если наполняемость в подгруппах составляет не менее 8 - 10 человек:

- микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве – 2 курс - 8 часов
- Информационные технологии в профессиональной деятельности – 2-3 курс - 72 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 2курс-14 часов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 4курс -54 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 3курс-54 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 4 курс – 24 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 4курс – 38 часов
- Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок- 2курс-26 часов
- Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента- 2курс-26 Теоретическое обучение- Приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий- 3курс-26 часов

Согласовано		
Заместитель директора по УР		Ю.Ю. Бесова
Заместитель директора по УПР		Т.Ю. Бесчетвертева
Председатель методической комиссии		Е.А. Торопыгина
HRменеджер ООО «КГ»		А.А. Кравченко
	