

Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Ненецкого автономного округа  
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»  
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

Основная профессиональная образовательная программа среднего  
профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего  
звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому  
и кондитерскому делу

Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования:  
3 года 10 месяцев

Период обучения: 01.09.2025 – 30.06.2029

Нарьян-Мар  
2025

Согласовано:  
Председатель предметно-цикловой  
комиссии химико-технологических  
и ветеринарных дисциплин  
\_\_\_\_\_/Л.Н. Деревянко/

Представитель работодателя:  
Генеральный директор общества  
с ограниченной ответственностью  
«Азимут»  
\_\_\_\_\_/О.Г. Курленко/  
М.П.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565, зарегистрированного в Минюсте Российской Федерации 20.12.2016, регистрационный № 44828.

Организация – разработчик: ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова».

## Содержание

1. Общие положения .....	4
2. Общая характеристика ОПОП СПО ППССЗ .....	5
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....	5
4. Планируемые результаты освоения ОПОП СПО ППССЗ .....	6
5. Структура ОПОП СПО ППССЗ .....	10
6. Условия реализации ОПОП СПО ППССЗ .....	12
7. Рабочая программа воспитания обучающихся на период 2025 – 2029 годы .....	14
8. Календарный план воспитательной работы .....	18
9. Учебный план .....	23
10. Календарный учебный график .....	31
Приложения .....	34

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ОПОП СПО ППССЗ), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 № 1565, зарегистрированного в Минюсте Российской Федерации 20.12.2016, регистрационный № 44828.

ОПОП СПО ППССЗ определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

### 1.2. Нормативные правовые акты

ОПОП СПО ППССЗ разработана в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Министерства просвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования».

3. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

4. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

5. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

6. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

7. Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

8. Приказом Министерства труда от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

9. Приказом Министерства труда от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».

10. Приказом Министерства труда от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

11. Уставом ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова».

12. Иными локальными нормативными актами ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова» по вопросам организации и осуществления образовательной деятельности.

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП СПО ППССЗ

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОПОП СПО ППССЗ - основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

## 2. Общая характеристика ОПОП СПО ППССЗ

Получение среднего профессионального образования допускается только в профессиональной образовательной организации.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. Реализация ОПОП СПО ППССЗ осуществляется как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. Реализация ОПОП СПО ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Срок получения образования по ОПОП СПО ППССЗ в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев. Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП СПО ППССЗ: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по ОПОП СПО ППССЗ вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Конкретный срок получения образования и объем ОПОП СПО ППССЗ, реализуемый за один учебный год по индивидуальному учебному плану, определяется образовательной организацией самостоятельно в пределах срока, установленного выше.

## 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению

Выпускник готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
7. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар.
8. Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь.
9. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.

#### 4. Планируемые результаты освоения ОПОП СПО ППССЗ

В результате освоения ОПОП СПО ППССЗ у выпускника должны быть сформированы следующие общие и профессиональные компетенции.

##### 4.1. Общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. 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:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. 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:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. 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:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. 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:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

7. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар.

ПК 7.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента.

ПК 7.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика.

ПК 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 7.7. Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

8. Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь.

ПК 8.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 8.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 8.3. Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста.

ПК 8.4. Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий.

ПК 8.5. Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.

ПК 8.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий.

ПК 8.7. Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

9. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.

ПК 9.1. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 9.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 9.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 5. Структура ОПОП СПО ППССЗ

ОПОП СПО ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов: общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 %) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе. Оценка качества освоения ОПОП СПО ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль проводится в форме контрольной работы, тестирования, опроса, выполнения и защиты практических и лабораторных работ. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных результатов по дисциплинам, модулям, междисциплинарным курсам, практикам, и проводится рассредоточено. Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация

устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. Предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – «Адаптивная физическая культура», «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии». Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

#### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	26	2	12	0	2	0	10	52
3 курс	23	5	11	0	2	0	11	52
4 курс	17	2	10	4	2	6	2	43
Всего	105	8	35	4	7	6	34	199

## 6. Условия реализации ОПОП СПО ППССЗ

### 6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому оснащению ОПОП СПО ППССЗ

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ОПОП СПО ППССЗ, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки: учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий. Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», комплектом лицензионного программного обеспечения и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

## 6.2. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП СПО ППССЗ

Реализация ОПОП СПО ППССЗ обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ОПОП СПО ППССЗ

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

## 7. Рабочая программа воспитания обучающихся на период 2025 – 2029 годы

## 7.1. Паспорт рабочей программы воспитания

Название	Содержание
Наименование Программы воспитания	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование, Приказом Минпросвещения России от 31.08.2022 №790; нормативные правовые акты субъекта Российской Федерации, определяющие образ жителя данного региона (при наличии); локальные документы ПОО, определяющие уклад и условия реализации воспитательного процесса
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	2025-2029 учебные года
Исполнители Программы воспитания	Директор, заместитель директора по учебной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, начальник отдела по воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, сотрудники учебной части, преподаватели, классные руководители, члены Студенческого совета, представители родительского комитета

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной рабочей программой воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 23.06.2022 № 3/22)

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Личностные результаты реализации программы воспитания (описательные)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забывающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

## 7.2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, военно-патриотических, молодежных объединениях;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

### 7.3. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

#### 7.3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

#### 7.3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, начальника отдела по воспитательной работе, педагога-психолога, социального педагога, классного руководителя, преподавателей.

#### 7.3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Обеспечение воспитательной работы содержится в ОПОП СПО по специальности.

#### 7.3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);

дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

## 8. Календарный план воспитательной работы

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
1	2	3	4	5	6
СЕНТЯБРЬ					
1	Единый классный час «День знаний»	Обучающиеся, преподаватели, администрация	Актный зал	Начальник отдела по воспитательной работе	ЛР 1-11
Еженедельно	Разговоры о важном	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1-11
2	Классный час, посвященный Дню окончания Второй мировой войны	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1-11
3	Единый классный час «Наш мир без террора», посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся	Актный зал	Начальник отдела по воспитательной работе	ЛР 1-11
4	Классный час «Год науки и технологий»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 16
5	Классный час ко Дню зарождения российской государственности (862 год)	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
6	Мероприятие «В здоровом теле здоровый дух»	Обучающиеся	Уличное шествие	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель, заведующий кабинетом основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 1-11 ЛР 13 ЛР 16
7	День программиста	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
8	Организация и проведение профилактических бесед о соблюдении правил безопасности дорожного движения	Обучающиеся	Актный зал	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17
9	Праздник «Посвящение в студенты»	Обучающиеся	Актный зал	Начальник отдела по воспитательной работе	ЛР 1-11
ОКТАБРЬ					
Еженедельно	Разговоры о важном	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1-11

10	Классный час ко Дню среднего профессионального образования	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 1-15 ЛР 17
11	Классный час ко Дню учителя на тему «С любовью к Вам, учителя!»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
	Фотовыставка ко Дню Отца	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
12	Беседа «Они всегда рядом» (к Международному Дню защиты животных)	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
13	Классный час «Памяти жертв политических репрессий»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
НОЯБРЬ					
Еженедельно	Разговоры о важном	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1-11
14	Классный час «Наше будущее – в единстве» ко Дню народного единства	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
15	Беседа ко Дню матери «Тепло сердец для милых мам»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
16	Всероссийский урок безопасности в сети Интернет	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, преподаватель специальных дисциплин	ЛР 1-11
17	Интеллектуальная игра «Владеешь информацией – владеешь миром!» к Всемирному дню информации	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, преподаватель специальных дисциплин	ЛР 1-11
ДЕКАБРЬ					
18	Информационный стенд «Мы с тобой одной крови», посвященный Международному дню инвалидов	Обучающиеся	Холл	Начальник отдела по воспитательной работе, социальный педагог	ЛР 1-11
Еженедельно	Разговоры о важном	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1-11
19	Беседа, посвященная Всемирному дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
20	Классный час «Память – основа совести и нравственности», посвященный Дню Героев Отечества	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	ЛР 1-11

21	Встреча с Уполномоченным по правам человека Ненецкого автономного округа, посвященная Дню прав человека	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	ЛР 1-11
22	Классный час ко Дню Конституции РФ «Основной закон нашей жизни»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17
23	Развлекательная программа «Новый год к нам мчится»	Обучающиеся	Актовый зал	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
ЯНВАРЬ					
Еженедельно	Разговоры о важном	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1-11
24	Игровая программа «Татьянин день»	Обучающиеся	Актовый зал	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1 -11 ЛР 17
25	Единый классный час «Блокадный Ленинград»	Обучающиеся	Актовый зал	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17
26	День самоуправления	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17
27	Классный час «Профессиональная этика и культура общения»	Обучающиеся	Аудитория	Классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17
28	Кинолекторий, посвященный Дню снятия блокады Ленинграда	Обучающиеся	Аудитория	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	ЛР 1-11 ЛР 17
ФЕВРАЛЬ					
Еженедельно	Разговоры о важном	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1-11
29	Классный час «Подвиг русских людей, героизм Сталинграда», посвященный разгрому советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17
30	Классный час, посвященный Дню науки «Родине служить – с наукой в дружбе жить»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
31	Экскурсия в ГБУК НАО «Ненецкая центральная библиотека имени А.И. Пичкова»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11

32	Конкурсно-игровая программа «Защитники Отечества»	Обучающиеся	Спортивный зал	Начальник отдела по воспитательной работе, преподаватель ОБЖ	ЛР 1-11
МАРТ					
Еженедельно	Разговоры о важном	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1-11
33	Праздничное мероприятие «Мисс НАЭТ»	Обучающиеся	Актовый зал	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17
34	Классный час «Мы вместе!», посвященный Дню воссоединения Крыма с Россией	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
35	Квест «Просторы информатики»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, преподаватель специальных дисциплин	ЛР 1-11
АПРЕЛЬ					
Еженедельно	Разговоры о важном	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1 -11
36	Классный час ко Дню космонавтики «Поехали!» Путь к звездам»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17
37	Международный конкурс социальной рекламы антикоррупционной направленности «Вместе против коррупции»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель, преподаватели специальных дисциплин	ЛР 1 -11
38	Классный час: «Экстремизм и терроризм – звенья родной цепи»	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11
МАЙ					
Еженедельно	Разговоры о важном	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1-11
39	Демонстрация с шествием и митингом «Праздник весны и труда»	Обучающиеся	Уличное шествие	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17
40	Праздничное мероприятие «Победный май»	Обучающиеся	Актовый зал	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17
41	Участие в мероприятиях, посвященных Дню славянской письменности и культуры	Обучающиеся	КДЦ «Арктика»	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1-11 ЛР 17

ИЮНЬ					
Еженедельно	Разговоры о важном	Обучающиеся	Аудитории	Классный руководитель	ЛР 1-11
42	Классный час, посвященный Международному дню защиты детей	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1 -11 ЛР 16
43	Пушкинский день России	Обучающиеся	Аудитория	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1 -11 ЛР 17
44	Классный час «С любовью к России»	Обучающиеся	Актный зал	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1 -11 ЛР 17
45	Организация и проведение профилактических бесед о соблюдении правил безопасности дорожного движения	Обучающиеся	Актный зал	Начальник отдела по воспитательной работе, классный руководитель	ЛР 1 -11 ЛР 17

## 9. Учебный план

### 9.1. Организация учебного процесса и режим учебных занятий

9.1.1. Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком, продолжительность учебной недели 6 дней, для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут, максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

9.1.2. Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

### 9.2. Общеобразовательный цикл

9.2.1. Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО. Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».

9.2.2. Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

### 9.3. Структура и объем ОПОП СПО ППСЗ:

Структура программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный социально-экономический цикл	544
Математический и общий естественнонаучный цикл	190
Общепрофессиональный цикл	858
Профессиональный цикл	2512

Производственная практика (преддипломная)	144
Промежуточная аттестация	288
Государственная итоговая аттестация	216

#### 9.4. Распределение вариативной части ОПОП СПО ППСЗ

9.4.1. Вариативная часть ОПОП СПО ППСЗ дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации, углубления, подготовки обучающегося (ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена), а также получения дополнительных компетенций (ОГСЭ.06. Основы финансовой грамотности, ЕН.03. Математика, ОП.10. Основы калькуляции и учета, ОП.11. Основы предпринимательской деятельности, ОП.12. Кухня народов Севера, ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар, ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь, ПМ.09 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер, ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)), необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, на вариативную часть отведено не менее 30 % от обязательного объема часов.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>60</b>
ОГСЭ.06.	Основы финансовой грамотности	60
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>36</b>
ЕН.03.	Математика	36
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>196</b>
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	40
ОП.10.	Основы калькуляции и учета	60
ОП.11.	Основы предпринимательской деятельности	50
ОП.12.	Кухня народов Севера	46
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>860</b>
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	278

ПМ.08	Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	240
ПМ.09	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	342
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	144
<b>Всего:</b>		<b>1296</b>

## 9.5. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки (включая промежуточную аттестацию)	Промежуточная аттестация (включая консультации и подготовку)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)					Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем			1 курс	2 курс	3 курс	4 курс					
						Нагрузка на дисциплины и МДК											
						Всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК		1 семестр 17 недель 612 часов	2 семестр 22 недели 792 часа	3 семестр 16 недель 576 часов	4 семестр 24 недели 864 часов	5 семестр 16 недель 576 часов	6 семестр 23 недели 828 часов	7 семестр 17 недель 594 часов	8 семестр 13 недель 468 часов	
Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0 3/11 ДЗ/ 3 Э</b>	<b>1476</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>676</b>	<b>752</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>БУД.00</b>	<b>Базовые учебные дисциплины</b>	<b>0 3/9 ДЗ/1 Э</b>	<b>1018</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>994</b>	<b>556</b>	<b>438</b>	<b>0</b>	<b>412</b>	<b>582</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
БУД.01.	Русский язык	-/Э	136	24		112	56	56		30	82						
БУД.02.	Литература	-/ДЗ	72			72	36	36		30	42						
БУД.03.	Математика	-/ДЗ	200			200	160	40		100	100						
БУД.04.	Физическая культура	-/ДЗ	72			72	12	60		30	42						
БУД.05.	Основы безопасности и защиты Родины	-/ДЗ	70			70	40	30		20	50						
БУД.06.	Физика	-/ДЗ	60			60	30	30		40	20						
БУД.07.	История	-/ДЗ	136			136	90	46		50	86						
БУД.08.	Обществознание	-/ДЗ	108			108	54	54		50	58						
БУД.10.	Химия	-/ДЗ	72			72	32	40		22	50						
БУД.11.	Биология	-/ДЗ	92			92	46	46		40	52						



<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2512</b>	<b>156</b>	<b>100</b>	<b>2256</b>	<b>642</b>	<b>98</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>254</b>	<b>606</b>	<b>238</b>	<b>740</b>	<b>348</b>	<b>170</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0 3/17 ДЗ/9 КЭ</b>	<b>2512</b>	<b>156</b>	<b>100</b>	<b>2256</b>	<b>642</b>	<b>98</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>254</b>	<b>606</b>	<b>238</b>	<b>740</b>	<b>348</b>	<b>170</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>0 3/2ДЗ/1 КЭ</b>	<b>270</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>248</b>	<b>58</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>254</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36		2	34	28	6				36					
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		38		4	34	30	4				38					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36			36						36					
ПП.01	Производственная практика		144			144						144					
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>0 3/2ДЗ/1 КЭ</b>	<b>300</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>276</b>	<b>82</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>286</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36		2	34	28	6					36				
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		70		8	62	54	8				70					
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36			36						36					
ПП.02	Производственная практика		144			144						144					
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>	<b>0 3/2ДЗ/1 КЭ</b>	<b>320</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>290</b>	<b>62</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>266</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	40		6	34	28	6	20					20	20		
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		46		6	40	34	6						16	30		

УП.03	Учебная практика	ДЗ	72			72									72		
ПП.03	Производственная практика		144			144									144		
ПМ.04	<b>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</b>	0 3/3ДЗ/1 КЭ	274	16	8	250	90	12	0	0	0	0	56	202	0	0	0
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	56		4	52	46	6					56				
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	58		4	54	44	6						58			
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36			36								36			
ПП.04	Производственная практика		108			108								108			
ПМ.05	<b>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</b>	0 3/3ДЗ/1 КЭ	270	18	8	244	50	14	0	0	0	0	0	0	144	108	0
МДК.05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	30		2	28	22	6							30		
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		42		6	36	28	8							42		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72			72								72			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108			108										108	
ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	0 3/1ДЗ/1 КЭ	218	24	6	188	72	8	0	0	0	0	0	0	0	24	170
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	86		6	80	72	8								24	62
ПП.06	Производственная практика		108			108											
ПМ.07	<b>Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар</b>	0 3/1 ДЗ/1 КЭ	278	14	20	244	92	8	0	0	0	0	264	0	0	0	0



## 10. Календарный учебный график

## Календарный учебный график на 2025-2026 учебный год

Группа	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь			
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22
	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27
135																	

Группа	Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль				Август				
	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	28	6	13	20	27	3	10	17	24
	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	01	8	15	22	29
135	=	=																						::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	

## Календарный учебный график на 2026-2027 учебный год

Группа	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				
	1	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	
	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	
235									УП	ПП	ПП	ПП	ПП					::



## Календарный учебный график на 2028-2029 учебный год

Группа	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь			
	1	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25
	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30
435					ПП	ПП	ПП		УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП			::

Группа	Январь		Февраль				Март			Апрель			Май				Июнь			Июль			Август					
	15	22																										
	20	27																										
435	=	=						П	П	П		::	ПД	ПД	ПД	ПД	П	П	П	П	П	П						

Условные обозначения:

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Резерв учебного времени
------------------------	------------------	--	---	--------------------------	-----	----------	-------------------------

□

УП

ПП

пдп

::

П

=

Р

## Приложения

## Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

- БУД.01. Русский язык
- БУД.02. Литература
- БУД.03. Математика
- БУД.04. Физическая культура
- БУД.05. Основы безопасности и защиты Родины
- БУД.06. Физика
- БУД.07. История
- БУД.08. Обществознание
- БУД.10. Химия
- БУД.11. Биология
- ПУД.01. Иностранный язык
- ПУД.02. Информатика
- ПУД.03. География
- УД.01. Индивидуальный проект
- ОГСЭ.01. Основы философии
- ОГСЭ.02. История
- ОГСЭ.03. Психология общения
- ОГСЭ.04. Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОГСЭ.05. Физическая культура
- ОГСЭ.06. Основы финансовой грамотности
- ЕН.01. Химия
- ЕН.02. Экологические основы природопользования
- ЕН.03. Математика
- ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья
- ОП.03. Техническое оснащение организаций питания
- ОП.04. Организация обслуживания
- ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.08. Охрана труда
- ОП.09. Безопасность жизнедеятельности
- ОП.10. Основы калькуляции и учета
- ОП.11. Основы предпринимательской деятельности
- ОП.12. Кухня народов Севера
- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 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
- 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
- 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

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь

ПМ.09 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер