Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования "Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева" (институт)

УТВЕРЖДЕН

План одобрен педагогическим советом колледжа
Протокол № 5 от 08.04.2025

Генеральным директором Поленовой И.А.
приказом № 53 от 24.04.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
Профиль СОО: социально-экономический

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Повар

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																			К	К																						Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																		Э	К	К														У	У	У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																		Э	К	К														У	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																	Э	К	К	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Гп	Г	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	18	21	39	17	14	31	17	14	31	16		16	117
У	Учебная практика					4	4		3	3		3	3	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)					4	4		6	6		10	10	20
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											3	3	3
Д	Защита выпускной квалификационной работы											1	1	1
Гп	Подготовка к государственному экзамену											1	1	1
Г	Проведение государственного экзамена											1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		20	32	**52**	20	32	**52**	20	32	**52**	19	24	**43**	199

| - | - | - | Формы пром. атт. | | | | | Итого: акад.часов | | | | | Объем ОП | | Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---

| | | |

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП	5940	5940	1476	648	828	1476	648	828	1512	648	864	1476	612	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476	1476	1476	648	828									
НОО	Начальное общее образование														
ООО	Основное общее образование														
СОО	Среднее общее образование	1476	1476	1476	648	828									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464	4464				1476	648	828	1512	648	864	1476	612	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432	587				341	245	96	137	77	60	109	109	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180	195				147	71	76				48	48	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	612	1037				416	234	182	502	376	126	119	119	
ПЦ	Профессиональный цикл	1728	2429				572	98	474	873	195	678	984	336	648
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	
		Период атт.	36	-		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.		-			-			-			-		36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	35.45	-	35.39	35	-	35.77	35	-	35.89	35.79	-	35.38	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		5		5	8	3	5	7	3	4	9	5	4
		ЗАЧЕТ (За)					1	1					3	3	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		10		10	9	2	7	10	2	8	7		7
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											1	1	
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)					8	7	1	7	4	3	2	2	
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		94.13%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		50.39%												

Пояснительная записка учебного плана
программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ***43.02.15 Поварское и кондитерское дело*** разработан на основе нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 28.12.2024) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 27.12.2023) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167);
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 24.04.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
- Приказ Минпросвещения России от 14.11.2023 N 856 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.07 Банковское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 15.12.2023 N 76429);
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 19.03.2024) «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в

соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо Министерства образования и науки Самарской области от 15.06.2018 № 16/1846);

- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (Распоряжение от 14.07.2021 №667-р);

- Приказ Минпросвещения России от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Приказ 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);

- Приказ 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);

- Приказ Минпросвещения России от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;

- Устав АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Организация учебного процесса и режим занятий

Дата начала учебного года – 01 сентября.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению образовательной программы.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней.

Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся парами (по 2 академических часа) с перерывом 15 минут. На обед отводится 30 минут.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяет преподаватель, исходя из специфики изучения учебного материала.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за

счет различных форм внеаудиторных занятий в секциях, спортивных клубах.

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Модуль «Нравственные основы семейной жизни» входит в состав дисциплины «Обществознание».

Блок по основам самозанятости интегрирован в учебную дисциплину «Основы предпринимательства».

Дисциплина «Социально значимая деятельность» реализуется на 2-4 курсах.

Для изучения основ финансовой грамотности введена учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности».

Курсовая работа предусмотрена по профессиональному модулю 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 на 4 курсе. Курсовое проектирование и защита курсовой работы реализуются в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины.

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы и практические занятия. Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК, позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся.

Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов образовательной программы организуется в форме практической подготовки, которая направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке обучающихся путём расширения компонентов, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также для обеспечения условий получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификации специалистов, рабочих.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется для всех видов практики и иных видов учебной деятельности.

Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная практика (10 нед.) и производственная практика (по профилю специальности) (20 нед.).

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности в соответствии ФГОС СПО. Учебную практику планируется проводить в лабораториях, учебно-производственных мастерских и

других вспомогательных объектах образовательной организации. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями.

Учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить в рамках профессиональных модулей концентрировано в соответствии с видом профессиональной деятельности.

Производственная практика (преддипломная) имеет целью совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности, проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности, а также сбора, анализа и использования информации для написания дипломной работы.

Производственную практику (преддипломную) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями.

Формой аттестации всех видов практики является дифференцированный зачет.

Каждого обучающегося планируется обеспечить:

− доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий, основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет;

− доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

− не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы и периодические издания);

− доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся и не менее 3 наименованиям отечественных журналов, соответствующих профилю специальности, в том числе литературе ограниченного пользования;

− при использовании электронных изданий рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Обеспечение требований ФГОС СПО к оцениванию качества освоения образовательной программы

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Текущий контроль проводится по изученным темам учебных предметов,

дисциплин и МДК в форме опросов, проверочных работ, отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением фонда оценочных средств за счет времени обязательной учебной нагрузки. Текущий контроль по выполненным лабораторным и практическим работам проводится в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций обучающихся.

Формами промежуточной аттестации являются: экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен, дифференцированный зачет, зачет, контрольная работа.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю - экзамен по модулю (для профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - квалификационный экзамен). Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен. Экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. По профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обучающемуся в случае успешной сдачи квалификационного экзамена присваивается квалификация и выдается свидетельство о квалификации.

Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Формы аттестации отражены в учебном плане специальности и за 1 год обучения не превышают 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов по дисциплинам, МДК, практикам и модулям.

Если дисциплина реализуется на протяжении нескольких семестров, то подтверждением уровня ее освоения (при отсутствии форм аттестации в данном семестре) является промежуточная ведомость, которая предоставляется преподавателем заведующему отделением.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и требованиям работодателей, включает подготовку и защиту дипломной работы и выполнение демонстрационного экзамена.

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации выпускников. В программе предусмотрен порядок проведения и цель государственной аттестации, а также определены:

- форма государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;

- критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся в ходе государственной итоговой аттестации.

Оценочные материалы для проведения ГИА примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Общеобразовательный цикл

Раздел учебного плана по реализации образовательной программы среднего общего образования составлен в соответствии с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования (далее – ФООП СОО), а также с учетом получаемой профессии или специальности СПО. Профиль обучения по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выбран в соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы – технологический.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО)

Срок реализации программы – в течение 1 курса.

Сводные данные по бюджету времени:

Теоретическое обучение – 39 недели, при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю. Промежуточная аттестация – 2 недели

Каникулы – 11 недель, в том числе 2 недели – в зимний период.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО).

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».

На углубленном уровне изучаются общеобразовательные дисциплины: «Химия», «Иностранный язык», «Информатика». Все остальные предметы изучаются на базовом уровне.

Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности «Химия», «Иностранный язык», «Информатика»).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам.

Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть в объеме 1296 часов использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на учебные дисциплины и модули обязательной части;

- на введение новых учебных дисциплин и МДК в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, потребностями работодателей и региональной спецификой деятельности колледжа;

Распределение вариативной части ОП по циклам учебного плана представлено в таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов обязательной учебной нагрузки	Примечание
ОГСЭ.06	Общие компетенции профессионала (по уровням)	66	Введены согласно методическим рекомендациям по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо от 15.06 2018г №16/1846)
ОГСЭ.07	Рынок труда и профессиональная карьера	34	
ОП.12	Основы предпринимательства	42	
ОГСЭ.08	Социально значимая	27	Введены согласно методическим рекомендациям по

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов обязательной учебной нагрузки	Примечание
	деятельность		формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (Распоряжение от 14.07.2021 №667-р)
ОП.11	Экономика отрасли	42	Изучение данных дисциплин дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников и возможности продолжения образования
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	110	
ОП.14	Бухгалтерский учет в общественном питании	94	
ОП.15	Ресторанное дело	51	
ОП.16	Диетология	36	
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд	180	
ОГСЭ.01	Основы философии	20	Более углубленное изучение тем
ОГСЭ.02	История	8	
ЕН.01	Химия	3	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	12	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	28	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	22	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	16	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	28	
МДК.02.01	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	28	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	18	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	21	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	94	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих	38	

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов обязательной учебной нагрузки	Примечание
	десертов, напитков сложного ассортимента		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	108	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	21	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	89	

Выделение часов на вариативную часть обосновано изучением требований работодателей и профессиональных стандартов.

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется в соответствии с утвержденными локальными актами колледжа, на основе рекомендаций ПМПК, ИПРА.

Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ возможно, в том числе по основному учебному плану, без увеличения сроков обучения и введения специальных адаптационных дисциплин в содержание образовательной программы.

В случае, если обучающемуся с инвалидностью и с ОВЗ на основе заключения ПМПК, ИПРА требуется введение адаптационных дисциплин, для него разрабатывается индивидуальный учебный план на основе основного учебного плана текущего года набора. Адаптационные дисциплины вводятся за счет перераспределения часов вариативной части образовательной программы.