

Одобрено на заседании педагогического совета:
протокол № 3 от 20.05.2026г.

Согласовано с работодателем

ООО «УК «РИЭТИ-МЕНЕДЖМЕНТ»

Директор _____ С.А.Винников

«20» 05 2026 г.

М.П.

Согласовано с работодателем

ООО «Лето»

Директор _____ О.В.Локтева

«20» 05 2026 г.

М.П.

Согласовано с работодателем

ООО «Версаль»

Директор _____ С.Е.Фиалковская

«20» 05 2026 г.

М.П.

Согласовано с работодателем

ООО «Таврия»

Директор _____ С.П.Козачков

«20» 05 2026 г.

М.П.

Согласовано с работодателем

ООО «ЕВПАТОРИЯ-КРЫМ-КУРОРТ»

Директор _____ С.В.Павицкая

«20» 05 2026 г.

М.П.

Согласовано с работодателем

ИП Коньшина Гульфия Айдеровна

Директор _____ Г.А.Коньшина

«20» 05 2026 г.

М.П.

Согласовано с работодателем

ООО «Санди-Евпатория»

Директор _____ В.С.Савченко

«20» 05 2026 г.

М.П.

Согласовано с работодателем

ООО «Этна»

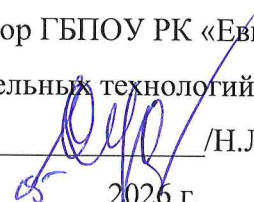
Директор _____ Н.С.Артемчук

«20» 05 2026 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум
строительных технологий и сферы обслуживания»

 /Н.Л.Худикова/
«22» 05 2026 г.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

в основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования

Код и профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар ↔ кондитер

Форма обучения: Очная

Основание для внесения изменений:

1. Приказ Минпросвещения России от 16.04.2026 № 274 (в части организации Профессионалитета).
2. Приказ Минпросвещения России от 16.04.2026 № 277 (в части приема и льгот).
Решение Педагогического совета ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания» (Протокол № 5 от 20.05.2026).

№ п/п	Номер листа (страницы) и раздела ОПОП	Содержание изменений (Новая редакция)	Дата внесения	Подпись лица, ответственного за комплект ОПОП
1	Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы «Нормативный срок реализации на базе СОО»	«Срок получения образования по программе в условиях реализации федерального проекта «Профессионалитет» сокращен на 40% от ФГОС. Объем программы уменьшен пропорционально сроку освоения». (Приложение 1)	До 01.09.2026	Тимошенко И.А.
2	Учебный план (Календарный график)	Внести изменения в график учебного процесса: 1. Уменьшить продолжительность теоретического обучения за счет интенсификации. 2. Увеличить долю практической подготовки (лабораторных и практических занятий) до 70% от времени, отведенного на профессиональные модули. 3. Каникулы — 1-2 курс 11	До 01.09.2026	Германова А.О.

№ п/п	Номер листа (страницы) и раздела ОПОП	Содержание изменений (Новая редакция)	Дата внесения	Подпись лица, ответственного за комплект ОПОП
		недель, 3 курс не менее 2 недель в год (согласно СанПиН). (Приложение 2)		
3	Раздел «Практическая подготовка»	Дополнить: «Практическая подготовка организуется на площадке опорного работодателя — ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ», ООО «ЕВПАТОРИЯ-КРЫМ- КУРОРТ», ООО «Лето», ИП Коньшина Гульфии Айдеровна, ООО «Версаль», ООО «Санди-Евпатория», ООО «Таврия», ООО «Этна». Участие работодателя в оценке качества подготовки осуществляется в формате демонстрационного экзамена (промежуточная и итоговая аттестация)».	До 01.09.2026	Апсеттарова Л.Р.
4	Программа Государственной итоговой аттестации (ГИА)	Пункт «Форма проведения»: ГИА проводится в формате Демонстрационного экзамена (профильный уровень), совмещенного с защитой диплома (квалификационный экзамен с участием работодателя).	До 01.09.2026	Катроша О.Я.
5	Рабочие программы, фонд оценочных средств (ФОС)	Приведение в соответствие: Рабочие программы, заменить ФОС на КОС и обновить оценочные материалы по профессиональным модулям в связи с введением новой технологии конструирования образовательных программ (Профессионалитет).	До 01.10.2026	Председатели ЦК

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 г. № 113н Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, а так же внеочередных медицинских осмотров в установленном законодательством РФ порядке.	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 9 декабря 2016 года № 1569	
Квалификация (-и) выпускника	Повар ↔ кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	33.010Кондитер; 33.011Повар; 33.014Пекарь	
Направленности (при наличии)		
Нормативный срок реализации на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	4428	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2952	2557
общепрофессиональный цикл	562	415
профессиональный цикл	2354	2142
в т.ч. практика:	1152	1152
- учебная	900	900
- производственная	252	252
- по профилю специальности/ преддипломная (при наличии)		

Вариативная часть образовательной программы		
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	612	622
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	72	82
ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	58	28
ОП.11цСаморазвитие в условиях цифровой экономики	72	48
ОП.12Основы дизайна в профессиональной деятельности	36	52
МДК.д.06.01 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	36	24
МДК.д.06.02Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	86	64
Учебная практика	72	72
Производственная практика	180	252
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	36	
Всего	2952	2557

Учебный план (Календарный график)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Объем образовательной программы в академических часах		Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть, ак.ч	Вариативная часть, ак.ч	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2		3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный цикл		1476	646	1394	0	32	50	0	0	396	376	268	256	86	94
ОД.01	Русский язык	э	72	26	66	0	0	6			42	30				
ОД.02	Литература	дз	108	26	106	0	0	2			36	40	32			
ОД.03	Иностранный язык	дз	144	142	142	0	0	2			36	40	32	36		
ОД.04	Математика	э	232	30	226	0	0	6			40	52	62	78		
ОД.05	История	э	136	20	130	0	0	6			34	34	34	34		
ОД.06	Физическая культура	дз	72	70	70	0	0	2			36	36				
ОД.07	Основы безопасности и защиты Родины	дз	68	66	66	0	0	2			32	36				
ОД.08	География	дз	72	18	70	0	0	2					36	36		
ОД.09	Физика	дз	108	24	106	0	0	2							50	58

ОД.10	Биология	э	72	32	66	0	0	6			36	36				
ОД.11	Химия	э	144	42	138	0	0	6			36	36	36	36		
ОД.12	Информатика	э	176	138	138	0	32	6			68	36	36	36		
ОД.13	Обществознание	дз	72	12	70	0	0	2							36	36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		576	403	454	0	90	34	324	238	162	90	0	36	166	122
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	36	26	28	0	6	2	36	0	36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	36	26	28	0	6	2	36	0	36					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	108	84	84	0	20	6	36	72	54	54				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	36	26	28	0	6	2	36	0				36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз	36	26	28	0	6	2	36	0		36				
ОП.06	Охрана труда	дз	36	26	28	0	6	2	36	0	36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	36	26	28	0	6	2	36	0					36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	72	58	64	0	6	2	36	36					36	36
ОП.09	Физическая культура	дз	36	21	28	0	6	2	36	0					36	
ОП.10*	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	э	72	32	58	0	8	6	0	58					58	14
ОП.11ц	Саморазвитие в условиях цифровой экономики	э	72	52	52	0	14	6	0	72						72
П.00	Профессиональный цикл		2196	2034	846	1128	182	124	1944	252	54	398	344	572	360	468

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		416	362	182	168	46	20	416	0	54	362	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз	54	42	42	0	10	2	54	0	54					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	182	140	140	0	36	6	182	0		182				
УП.01	Учебная практика	дз	36	36	0	30	0	6	36	0		36				
ПП.01	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	6	144	0		144				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		416	402	186	204	42	20	416	0	0	36	344	36	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	36	28	28	0	6	2	36	0		36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	200	158	158	0	36	6	200	0			200			
УП.02	Учебная практика	дз	36	72	0	66	0	6	36	0			36			
ПП.02	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	6	144	0			108	36		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		356	314	134	168	34	20	356	0	0	0	0	356	0	0

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	36	28	28	0	6	2	36	0				36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	140	106	106	0	28	6	140	0				140		
УП.03	Учебная практика	дз	36	36	0	30	0	6	36	0				36		
ПП.03	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	6	144	0				144		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		360	326	110	204	26	20	360	0	0	0	0	180	180	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дз	40	30	30	0	8	2	40	0				40		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	э	104	80	80	0	18	6	104	0				104		
УП.04	Учебная практика	дз	72	72	0	66	0	6	72	0				36	36	
ПП.04	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	6	144						144	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		396	362	146	204	26	20	396	0	0	0	0	0	180	216
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз	40	30	30	0	8	2	40	0					40	

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	140	116	116	0	18	6	140	0					140	
УП.05	Учебная практика	дз	72	72	0	66	0	6	72	0						72
ПП.05	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	6	144							144
ПМ.06*	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий		252	268	88	180	8	24	0	252	0	0	0	0	0	252
МДК.д 06.01	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	дз	36	24	24	0	6	6	0	36						36
МДК.д.06.02	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	э	36	64	64	0	2	6	0	36						36
УП.06	Учебная практика	дз	36	36	0	36	0	6	0	36						36
ПП.06	Производственная практика	дз	144	144	0	144	0	6	0	144						144

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.		36						36							36
	Объем образовательной программы в академических часах		4284	3083	2694	1128	304	208	2304	490	612	864	612	864	612	720

5.4. Календарный учебный график прилагается

Курс	В/П	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
		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		
1	ОЧ																	=	=																																				
	ВЧ																	=	=																																				
2	ОЧ																	=	=																																				
	ВЧ																	=	=																																				
3	ОЧ																																																						
	ВЧ																																																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24												
		= каникулы																	Государственная итоговая аттестация																																				
		модули, дисциплины (обязательная часть)																	Практика																																				
		модули, дисциплины (вариативная часть)																	Промежуточная аттестация																																				
		отсутствие образовательного процесса																																																					

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	36	1296	17	612	19	684							5	180	0	0	5	180	0	0	11	1476
2 курс	30	1080	13	468	17	612							11	396	4	144	7	252	0	0	11	1476
3 курс	20	720	12	432	8	288							13	468	2	72	11	396	1	36	2	1332
Всего	86	3096	42	1620	44	1440							29	1152	6	216	23	828	1	36	24	4284