

Приложение 2

Согласовано

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Утверждаю

Директор ГБПОУ НСО  
«Бердский политехнический  
колледж»

\_\_\_\_\_ Р.К. Устинова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

группа 9ДПКД-327

группа 9ДПКД-122

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательного учреждения среднего профессионального образования

**ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»**

*наименование образовательного учреждения*

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*код и наименование профессии / специальности*

по программе базовой подготовки

*Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 г. № 1565*

(Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования:

социально-экономический



**2.1 План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена СПО)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Нагрузка по курсам, семестрам								
		зачеты	экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						всего учебных занятий	нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>			<b>1476</b>		<b>1404</b>	<b>934</b>	<b>470</b>				<b>72</b>	<b>612</b>	<b>792</b>							
<b>ОУП.00</b>	<b>Базовые учебные предметы</b>			<b>780</b>		<b>780</b>	<b>474</b>	<b>306</b>					<b>328</b>	<b>452</b>							
БУП.01	Русский язык		2	39		39	39							39							
БУП.02	Литература	ДЗ 2		117		117	93	24					51	66							
БУП.03	Иностранный язык	ДЗ 2		117		117	4	113					51	66							
БУП.04	Математика		2	234		234	180	54					102	132							
БУП.05	История	ДЗ 2		78		78	78						34	44							
БУП.06	Физическая культура	З 2		117		117	2	115					51	66							
БУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ 1		39		39	39						39								
БУП.08	Астрономия	ДЗ 2		39		39	39							39							
	<b>Дополнительные учебные предметы</b>			<b>312</b>		<b>312</b>	<b>260</b>	<b>52</b>					<b>158</b>	<b>154</b>							
ДУП.09	Экономика		2	78		78	58	20					34	44							
ДУП.10	Обществознание	ДЗ 2		78		78	70	8					34	44							
ДУП.11	География	ДЗ 2		117		117	93	24					51	66							
ДУП.12	Родной язык	ДЗ 1		39		39	39						39								
	Индивидуальный проект по обязательному учебному предмету «Экономика»*																				
<b>ЭК.00</b>	<b>Элективный курс</b>			<b>312</b>		<b>312</b>	<b>200</b>	<b>112</b>					<b>126</b>	<b>186</b>							
ЭК.01	Элективный курс по специальности/профессии	ДЗ 2		312		312	200	112					126	186							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			<b>530</b>	<b>64</b>	<b>446</b>	<b>72</b>	<b>374</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>159</b>	<b>146</b>	<b>43</b>	<b>70</b>	<b>112</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		4	46		40	22	18			2	4			46						
ОГСЭ.02	История	ДЗ 3		72		69	32	37				3		72							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ4	7	162	16	136	2	134			4	6		17	50	13	38	44			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ4,ДЗ7		214	48	166	0	166						34	50	30	32	68			
ОГСЭ.05	Психология общения	З3		36		35	16	19				1		36							
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>			<b>218</b>	<b>10</b>	<b>196</b>	<b>89</b>	<b>107</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика		5	64		58	21	37			2	4				64					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ4		36		34	12	22				2		36							
ЕН.03	Химия		4	118	10	104	56	48				4		118							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>675</b>	<b>8</b>	<b>662</b>	<b>344</b>	<b>318</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>131</b>	<b>176</b>	<b>236</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4	60		58	30	28				2			40	20				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Д34		91	4	87	49	38							47	44				
ОП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Д35		96		96	26	70							24	24	48			
ОП.04	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Д35		46		46	38	8									46			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Д37		96		96	54	42											96	
ОП.06	Охрана труда	Д34		36		36	26	10						20	16					
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	Д35		68		68	20	48									68			
ОП.08	Техническое оснащение организаций питания	Д35		64		64	34	30							36	28				
ОП.09	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	34		36		35	17	18				1			36					
ОП.10(В)	Этика деловых отношений и адаптация выпускника на рынке	Д37		36		34	26	8				2							36	
ОП.11 (В)	Метрология и стандартизация	Д35		46	4	42	24	18									46			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2681</b>	<b>100</b>	<b>2494</b>	<b>579</b>	<b>680</b>	<b>20</b>	<b>1203</b>	<b>30</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>322</b>	<b>388</b>	<b>269</b>	<b>830</b>	<b>368</b>	<b>504</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			<b>384</b>	<b>20</b>	<b>349</b>	<b>78</b>	<b>94</b>	<b>0</b>	<b>177</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>61</b>	<b>63</b>	<b>260</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д35		85		81	38	43			4				61	24				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов		6	119	20	91	40	51			2	6				39	80			
УП.01	Учебная практика	Д36		72		71				71		1					72			
ПП.01	Производственная практика		6	108		106				106		2					108			
<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>410</b>	<b>20</b>	<b>377</b>	<b>84</b>	<b>96</b>	<b>20</b>	<b>177</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>410</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д36		84		84	44	40									84			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	146	20	116	40	56	20		4	6					146			
УП.02	Учебная практика	Д36		36		35				35		1					36			
ПП.02	Производственная практика		6	144		142				142		2					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</b>			<b>423</b>	<b>20</b>	<b>387</b>	<b>88</b>	<b>87</b>	<b>0</b>	<b>212</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>72</b>	<b>123</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Д34		82	10	70	36	34			2				50	32				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	125	10	105	52	53			4	6			34	40	51			
УП.03	Учебная практика	Д35		72		70				70		2					72			

ПП.03	Производственная практика		8	144		142			142		2							144		
ПМ.04	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			382	20	349	82	90	0	177	4	9	0	0	0	0	25	69	144	144
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Д36		94	10	84	42	42								25	69			
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	108	10	88	40	48			4	6							108	
УП.04	Учебная практика	Д37		36		35			35		1								36	
ПП.04	Производственная практика		8	144		142			142		2								144	
ПМ.05	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			355	20	320	67	76	0	177	6	9	0	0	50	36	34	91	0	144
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э 4		86	10	74	32	42			2				50	36				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	89	10	69	35	34			4	6					34	55		
УП 05	Учебная практика	Д36		36		35			35		1								36	
ПП 05	Производственная практика		8	144		142			142		2								144	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			140	0	139	32	36	0	71	0	1	0	0	0	0	0	0	68	72
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Д37		68		68	32	36											68	
ПП 06	Производственная практика		8	72		71			71		1								72	
ПМ.07	Выполнения работ по рабочим профессиям 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"			587	0	573	148	201	0	212	4	10	0	0	188	219	24	0	156	0
МДК 07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	Э 4		126		126	49	77							91	35				
МДК 07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		5	233		223	99	124			4	6			97	112	24			
УП.07	Учебная практика	Д3 4		72		70			70		2					72				
ПП 07	Производственная практика		7	144		142			142		2								144	
Экв.	Экзамен квалификационный			12		12													12	
	<b>Всего часов</b>			<b>5580</b>	<b>182</b>	<b>5202</b>	<b>2018</b>	<b>1949</b>	<b>20</b>	<b>1203</b>	<b>38</b>	<b>158</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>504</b>
ПДП	<b>Преддипломная практика</b>			<b>144</b>		<b>144</b>													<b>144</b>	
ГИА	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			<b>216</b>		<b>216</b>													<b>216</b>	
	<b>Общий объем образовательной программы</b>			<b>5940</b>	<b>182</b>	<b>5562</b>	<b>2018</b>	<b>1949</b>	<b>20</b>	<b>1203</b>	<b>38</b>	<b>158</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена</b>									наименование	всего										
									Д и МДК		11	11	13	17	14	7	6	0		
									УП	324	0	0	0	72	72	144	36	0		
									ПП	900	0	0	0	0	0	252	144	504		
									Экзамены	21	0	3	0	5	2	5	2	4		
									ДЗ	34	2	7	1	7	7	5	5	0		
Зачёты	3	0	1	1	1	0	0	0	0											

контрольные цифры

**1476**

**530**

46

72

162

214

36

**218**

64

36

118

**675**

60
91
96
46
96
36
68
64
36
36
46
<b>2681</b>
384
85
119
72
108
410
84
146
36
144
423
82
125
72

144
<b>382</b>
94
108
36
144
<b>355</b>
86
89
36
144
<b>140</b>
68
72
<b>587</b>
126
233
72
144
12
<b>5580</b>
144
216
<b>5940</b>
324
900



**Общие компетенции (далее - ОК):**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Профессиональные компетенции (далее - ПК):**

- 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.
- 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.
- 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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 3.4.5. 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.
- 3.4.6. 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.

## **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

### **Лаборатории:**

химии;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.  
Учебный кулинарный цех.  
Учебный кондитерский цех.

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

## Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ НСО "Бердский политехнический колледж" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" N 273-ФЗ от 29.12.2012г. (с изм. и доп., вступ. в силу с 31.03.2015);

Приказа Министерства образования и науки России от 09.12.2016 № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

Приказа Министерства образования и науки России "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" N 464 от 14.06.2013 (ред. от 15.12.2014) (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);

Приказа Министерства образования и науки России "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" N 1186 от 25.10.2013 (ред. от 03.06.2014) (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 N 30507);

Приказа Министерства образования и науки России "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" N 968 от 16.08.2013 (ред. от 31.01.2014) (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

Приказа Министерства образования и науки России "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования" N 1400 от 26.12.2013 (ред. от 16.01.2015) (Зарегистрировано в Минюсте России 03.02.2014 N 31205);

Приказа Министерства образования и науки России "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ" N 594 от 28.05.2014 (ред. от 09.04.2015) (Зарегистрировано в Минюсте России 29.07.2014 N 33335);

Приказа "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" N 1580 от 15 декабря 2014 г. N 464 Зарегистрировано в Минюсте России 15 января 2015 г. N 35545;

Приказа Министерства образования и науки России "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" N 513 от 02.07.2013 (ред. от 27.06.2014) (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);

Рекомендаций ФГАУ ФИРО по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС-ов и получаемой профессии или специальности СПО;

Устава ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»;

Действующих нормативно-правовых актов регламентирующих организацию учебного процесса, санитарно-эпидемиологических правил и норм.

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса. Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписаниями занятий и ОПОП для каждой специальности, которые разрабатываются в техникуме и утверждаются директором.

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

4. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. с перерывами 5-10 мин. между уроками.

5. Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин:

### **ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Психология общения

### **ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

6. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

7. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 34 недели: на первом курсе - 11 недель; на втором курсе - 11 недель; на третьем курсе - 10 недель; на четвертом курсе - 2 недели. В зимний период каникулярное время составляет не менее двух недель.

8. Выполнение курсовой работы запланировано по профессиональному модулю 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. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.

9. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

10. Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

11. Занятия по дисциплине "Иностранный язык", "Информатика", "Информационные технологии в профессиональной деятельности" проводится в подгруппах, если наполняемость каждой подгруппы составляет не менее восьми человек.

12. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой подгруппы составляет не менее 13-15 человек.

13. Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть групповые, индивидуальные, письменные, устные.

14. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами. Учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.

15. Объем времени, определяющий обязательную учебную нагрузку, составляет 5202 часа, объем времени, определяющий практические занятия, составляет 3172, следовательно, показатель по практикоориентированности - 61%

Общеобразовательный цикл:

16. Нормативный срок освоения ОПОП по специальности среднего профессионального образования при получении образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

Формирование вариативной части ОПОП:

17. Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда и примерной ОПОП. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП использован для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Распределение вариативной части УП ППСЗ по циклам ОГСЭ.00 - 98 ч. ЕН.00 - 38 ч. ОП.00 - 63 ч. ПМ.00 - 1097 ч. Вариативная часть - 1296 ч.

Обоснование вариативной части смотри в приложении к РУП

Порядок проведения учебной и производственной практик:

18. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная практики. В объем недель практик включены недели учебной практики и недели производственной практики (по профилю специальности) в соответствии со стандартом ФГОС по специальности 43.02.15 и составляют 33 недели. Количество недель учебной практики составляет 8 недель, практика по профилю специальности составляет 25 недель. Производственная практика (преддипломная) составляет 4 недели. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся ГБПОУ НСО "БПК" при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно. Распределение освоения профессиональных модулей и реализация учебной и производственной (по профилю специальности) практик по курсам обучения строится на основе предметно-модульных связей и последовательности освоения профессиональных компетенций. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов по данной специальности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формы проведения промежуточной аттестации:

Специальность 43.02.15

19. Для текущей и промежуточной аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоение компетенции. Обучение по учебным дисциплинам и профессиональным модулям завершается промежуточной аттестацией в форме: зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарных курсов. Оценка уровня освоения дисциплин (знания и умения выпускников определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" и "зачтено" ("зачет")). Если учебные дисциплины и/или профессиональные модули изучаются концентрированно, промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

20. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются в образовательном учреждении после предварительного положительного заключения работодателей. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства, дипломы олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и т.д.