



Утверждаю

Директор ГБПОУ БПК

М.В.Бабич

2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Буденновский политехнический колледж»

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4		5	6	7	8
I курс	38	3					11	52
II курс	35	1	2		3		11	52
III курс	27	6	7		2		10	52
IV курс	20	3	6	4	2	6	2	43
Всего	120	13	15	4	7	6	34	199

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					30-6	Октябрь				4-10	Ноябрь				2-8	Декабрь				Январь				3-9.02	Февраль				2-8.03	Март				30-5.04	Апрель				04-10.05	Май				1-7.06	Июнь				Июль				3-9.08	Август			
	2-8	9-15	16-22	23-29	7-13		14-20	21-27	28-3	11-17		18-24	25-1	9-15	16-22		23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-2	10-16	17-23		24-01	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26	27-3.05		11-17	18-24	25-31	8-14		15-21	22-28	29-5.07	6-12		13-19	20-26	27-02.08	10-16	17-23	24-30	31-6.09						
	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	53					
1																		К	К																			У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К							
2																		К	К																		У	П	П	А	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
3													У	У	У	П	А	К	К														У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
4													У	У	У	П	А	К	К									П	П	П	П	П	А	П	П	П	П	И	И	И	И	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					



- Теоретическое обучение



- Учебная практика



- Производственная практика



- Промежуточная аттестация



- Государственная итоговая аттестация



- Каникулы



- Неделя

2. План учебного процесса

Индекс	Коды формируемых компетенций	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				максимальная	самостоятельная учебная		Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего	в том числе индивидуальных проектов	всего занятий	в том числе		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								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
О.00		Общеобразовательный цикл	-/10/4	2106	702	24	1404	513		536	489	247	132	0			
ОУД		Общеобразовательные учебные дисциплины	-/10/4	2106	702	24	1404	513		536	489	247	132	0	0		
		Общие	-/4/2	1158	386		772	375		289	337	64	82				
ОУД.01		Русский язык	Э	117	39		78	24		17	24	15	22				
ОУД.02		Литература	ДЗ	176	59		117	24		34	48	15	20				
ОУД.03		Иностранный язык	ДЗ	176	59		117	117		68	49						
ОУД.04		Математика	Э	234	78		156	58		34	48	34	40				
ОУД.05		История	ДЗ	176	59		117	24		51	66						
ОУД.06		Физическая культура	ДЗ,ДЗ	176	59		117	116		51	66						
ОУД.07		Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35		70	12		34	36						
		По выбору из обязательных предметных областей	-/6/2	948	316	24	632	138		247	152	183	50				
ОУД.08		Информатика	ДЗ	150	50	24	100	34		68	32						
ОУД.09		Физика	Э	146	49		97	40		34	24	15	24				
ОУД.10		Химия	Э	162	54		108	16			48	34	26				
ОУД.11		Обществознание	ДЗ	162	54		108	20		34	48	26					
ОУД.12		Биология	ДЗ	108	36		72	8		72							
ОУД.13		География	ДЗ	108	36		72	8				72					
ОУД.14		Родной язык	ДЗ	54	18		36	4				36					
ОУД.15		Астрономия	ДЗ	59	20		39	8		39							

ОГСЭ.00		Общий гуманитарный и социально - экономический цикл	-/4/-	714	238	0	476	346	0	0	56	152	80	48	60	48	32
ОГСЭ.01	ОК 1-9	Основы философии	ДЗ	52	4		48	8				48					
ОГСЭ.02	ОК 1-9	История	ДЗ	52	4		48	8				48					
ОГСЭ.03	ОК 1-9	Иностранный язык	ДЗ	202	40		162	162				28	40	24	30	24	16
ОГСЭ.04	ОК 2,3,6	Физическая культура	3,3,3,3,3,3,ДЗ	324	162		162	160				28	40	24	30	24	16
ОГСЭ.06		Методика самостоятельной работы	ДЗ	84	28		56	8			56						
ЕН.00		Математический и общий естественно - научный цикл	-/2/1	312	104		208	104				46	48	114	0		
ЕН.01	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Математика	ДЗ	72	24		48	20						48			
ЕН.02	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Экологические основы природопользования	ДЗ	69	23		46	16				46					
ЕН.03	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2	Химия	Э	171	57		114	68					48	66			
П.00		Профессиональный цикл	-/24/15	3348	1116		3240	836	30	76	319	167	496	414	804	528	436
ОП.00		Общепрофессиональные дисциплины	-/11/1	917	306		611	172		76	65	34	167	96	0	107	66
ОП.01	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	63	21		42	14		42							

ОП.02	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Физиология питания	ДЗ	51	17		34	12		34						
ОП.03	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ	98	33		65	12				41	24			
ОП.04	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24		48	10				24	24			
ОП.05	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24		48	10					48			
ОП.06	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	16		32	8								32
ОП.07	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	107	36		71	42							71	

ОП.08	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Охрана труда	ДЗ	54	18		36	8								36	
ОП.09	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4,4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1- 6.5	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34		68	12					68				
ОП.10		Основы калькуляции и учета	ДЗ	51	17		34	12			34						
ОП.11		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Э	149	50		99	24			31	34	34				
ОП.12		Основы поиска работы	ДЗ	51	17		34	8									34
ПМ.00		Профессиональные модули	-/13/14	2432	811		2629	664	30		254	133	329	318	804	421	370
ПМ.01	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	338	113		297	110				34	119	144			
МДК.01.01		Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	338	113		225	110				34	119	72			
УП.01		Учебная практика	ДЗ				36							36			
ПП.01		Производственная практика	ДЗ				36							36			
ПМ.02		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	285	95		334	114					0	174	160		

[illegible]

ПМ.06	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	198	66		204										204
МДК.06.01		Управление структурным подразделением организации	Э	198	66		132	66									132
УП.06		Учебная практика															
ПП.06		Производственная практика	ДЗ				72										72
ПМ.07		Выполнение работ по профессии "Повар"	Э(к)	521	174		563	134			254	99	210				
МДК.07.01		Первичная обработка сырья и приготовление кулинарной продукции	Э	521	174		347	134			146	99	102				
УП.07		Учебная практика	ДЗ				144				108		36				
ПП.07		Производственная практика	ДЗ				72						72				
		Всего	-/40/20	6480	2160	24	5328	1799	30	612	864	612	756	576	864	576	468
ПДП		Преддипломная практика					144										4 нед.
ГИА		Государственная итоговая аттестация					6 нед.										6 нед.
Коксультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная (итоговая) аттестация Программа базовой подготовки 1.1 Дипломный проект Выполнение дипломного проекта с 22.05.2023 г. по 18.06.2023 г. (всего 4 нед.) Защита дипломного проеэкт с 19.06.2023 г. по 30.06.2023 г.(всего 2 нед.)						Всего	дисциплины и МДК	612	756	612	648	432	540	432	288		
							учебной практ	0	108	0	36	108	108	108	0		
							произв практ	0	0	0	72	36	216	36	180		
							экзаменов	0	0	0	7	3	4	2	4		
							диф.зачетов	4	6	6	4	7	3	5	5		
							зачетов										

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
	Учебные кабинеты:
1	русского языка и литературы;
2	математики;
3	физики;
4	химии и биологии;
5	истории;
6	безопасности жизнедеятельности;
7	экологических основ природопользования;
8	английского языка;
9	немецкого языка;
10	инженерной графики;
11	охраны труда;
12	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
13	информатики и ИКТ;
14	методический.
	Лаборатории:
1	информационных технологий;
2	химии;
3	микробиологии, санитарии и гигиены;
4	метрологии и стандартизации.
1	Учебный кулинарный цех.
2	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал;
2	актовый зал;
3	информационный центр с выходом в сеть Интернет.

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Буденновский политехнический колледж»

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Буденновский политехнический колледж» разработан на основе:

- Федерального Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384 (в редакции от 21 октября 2019 года), зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 18123 от 11августа 2014 года);

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от 31.12.2015 № 1578 (п.п. 11.1, 11.2.; п. 11.3 (п. 4); п. 18.3.1);

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014г. № 06 – 1225);

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015г. № 06 – 259);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 декабря 2010 года №12 – 696);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. № 464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16 августа 2013 года № 968;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 18 апреля 2013 года № 291(ред. от 18.08.2016 г.);
- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;
- Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС – 194/08);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 октября 2017 года № ТС-945/08 О реализации прав граждан на получение образования на родном языке;
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 20 июня 2018 года № 05-192 О вопросах изучения родных языков из числа языков народов РФ;
- Устава ГБПОУ БПК.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания вводится в действие с 01 сентября 2019 года.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной) практик, виды государственной (итоговой) аттестации.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами среднего профессионального образования и расписанием учебных занятий. Образовательные программы среднего профессионального образования разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение), производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной (по профилю специальности) и преддипломной практик составляет – 36 часов в неделю, максимальной учебной нагрузки – 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки. Объем часов реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Учебным планом предусмотрено деление учебной группы на подгруппы для проведения лабораторно – практических занятий по темам междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей ПМ.01 – ПМ.07 и при выполнении курсовых проектов.

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы (далее по тексту – ОПОП) СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего общего образования в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации (знания, умения и навыки) определяются на экзаменах оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

В колледже для промежуточной аттестации учебной деятельности студентов может применяться также многобалльная система оценки знаний.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов и междисциплинарным курсам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину,

как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

На основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей завершается военными сборами, которые проводятся в каникулярное время, в июле месяце в объеме 35 часов, и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся, является практика. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная). Учебная и производственная практики организуются в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 18 апреля 2013 года № 291.

Учебная практика обучающихся проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах, в учебных хозяйствах и других подразделениях колледжа. Учебная и производственная практики могут также проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и колледжем.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар», согласно календарному графику учебного процесса предусмотрена в рамках междисциплинарного курса - рассредоточенная в объеме 3 недель на 1 курсе во втором семестре и на втором курсе в четвертом семестре – 1 недели (всего 144 часа), в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 1 недели, в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 2 недель, в рамках профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 3 недель, в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 4 недель, в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в объеме 2 недели.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности – в объеме 15 недель (540 часов) и преддипломной практики – в объеме 4 недель (144 часа). Практика по профилю специальности в рамках профессиональных модулей ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар» и ПМ.02

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции проводится рассредоточено, а в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – концентрированно по окончании изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля.

Индекс	Вид практики	Распределение часов по курсам				
		I	II	III	IV	Всего
УП	Учебная практика	108	36	216	108	468
ПП	Производственная практика		72	252	216	540
	Итого	108	108	468	324	1008
	Преддипломная практика				144	144
	ВСЕГО	108	108	468	468	1152

Учебным планом предусмотрен как вид учебной работы по профессиональным модулям – выполнение курсовой работы. Курсовая работа реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Настоящим учебным планом предусмотрены консультации на каждый учебный год по 4 часа на каждого обучающегося. Определены формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные и устные.

Практикоориентированность настоящей ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки составляет 61%, что соответствует диапазону допустимых значений практикоориентированности для ОПОП СПО, который составляет 50–65%.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы СПО ППССЗ формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015г. № 06 – 259) и методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС – 194/08).

Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);

- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказом Минобрнауки России от 14 июля 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Минобрнауки России, Федеральную службу по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учитывается получаемая специальность среднего профессионального образования соответствующего профиля профессионального образования.

Колледж самостоятельно определил естественнонаучный профиль профессионального образования в соответствии со спецификой ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013г. №199, Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям профессионального образования.

Федеральный компонент среднего общего образования реализуется на первом - втором курсах.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) колледж распределил на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях. На изучение дополнительных дисциплин отводится 39 часов, на изучение учебной дисциплины Астрономия отводится 39 часов. Учебным планом предусмотрено изучение учебной дисциплины Русский родной язык в объеме 36 часов. Дисциплина Русский родной язык введена в общеобразовательный цикл взамен дисциплины Экология, так как учебным планом предусмотрено изучение учебной дисциплины Экологические основы природопользования в рамках математического и общего естественно-научного цикла в объеме 46 часов.

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час.).

При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено, в течение четырех семестров, двух учебных курсов, одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ.

4.4. Формирование вариативной части ОПОП

Настоящим учебным планом предусмотрено вариативной части в объеме 864 часа учебного времени.

Основанием для определенного колледжем распределения вариативной части ОПОП является запрос работодателя на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС, а также фактический уровень подготовленности обучающихся.

Учебное время, отведенное на вариативную часть распределено следующим образом:

- введены 4 учебных дисциплин, предлагаемые образовательной организацией в объеме 223 часов, в том числе:

- введена 1 дисциплина в цикл общепрофессиональных дисциплин: основы поиска работы – в объеме 34 часов – с целью свободного ориентирования на рынке труда по решению педагогического совета колледжа;

- введена 1 дисциплина в общий гуманитарный и социально - экономический цикл: в связи с необходимостью организации самостоятельной работы обучающихся введена учебная дисциплина «Методика самостоятельной работы» в объеме 56 часов;

– введена 2 дисциплины в общепрофессиональный цикл: в связи необходимостью расширения знаний в области организации производства и обслуживания предприятий общественного питания, а также формирования компетенций выполнения калькуляционных расчетов «Основы калькуляции и учета» в объеме 34 часов и «Организация производства и обслуживания на ПОП» в объеме 99 часов;

– увеличен объема времени, отведенного на изучение общепрофессиональных дисциплин на 28 часов и на профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.07 на 613 часов с целью повышения качества подготовки обучающихся по специальности, формирования общих и профессиональных компетенций.

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Проведение промежуточной аттестации обучающихся предусмотрено в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или междисциплинарный курс, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждаются колледжем фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля результатов обучения. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено.

Проведение промежуточной аттестации по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено в форме дифференцированных зачетов и экзаменов; по дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам – в форме дифференцированных зачетов и экзаменов; по профессиональным модулям – в форме квалификационных экзаменов.

Запланировано проведение экзаменов по русскому языку, математике, физике и профильной дисциплине – химии. По русскому языку и математике – в письменной форме, по физике и химии – в устной.

Количество дифференцированных зачетов по общеобразовательным дисциплинам, предусмотренных учебным планом – 10, а экзаменов – 4.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся на 1 курсе – нет, на 2 курсе – 7, на 3 курсе – 7; на IV курсе – 6; количество зачетов и дифференцированных зачетов на 1 курсе – 10, на 2 курсе – 10, на 3 курсе – 10, на IV

курсе – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Учебным планом сокращено количество форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году за счет использования форм текущего контроля, рейтинговых и или накопительных систем оценивания.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 3 недели в 4-м семестре и по 1 недели в 5, 6, 7 и 8 семестрах. Всего на освоение основной профессиональной образовательной программы – 7 недель.

Предусмотрено проведение промежуточной аттестации непосредственно после завершения программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практики.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников колледжа, утвержденным директором ГБПОУ БПК.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16 августа 2013 года № 968.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.