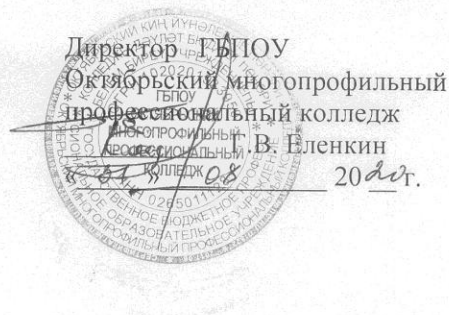


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года 10 месяцев*

на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования *социально-экономический*

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) – для очной формы обучения

Курсы	Обучение по УД, МДК		Учебная практика	Производственная практика		Промежуточ ная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)
	недели	часы		по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломна я (для СПО)		Подготовка ВКР	Защита ВКР		
I курс	39 (17+22)	1404 (612+792)				2			11	52
II курс	35 (16+19)	1260 (576+684)	2н (36+36 час)	3 н (108 час)		1			11	52
III курс	25 (13+12)	900 (468+432)	5 н (144+36 час)	9н (324 час)		2			10	52
IV курс	20,8 (14+ 6,8)	752 (504+248)	3н (108час)	8 н(288час)	4	2	4	2	2	43
<b>Всего</b>	119,8	4316	10н (360)	20 н (720 час)	4	7	4	2	34	201

В объем **4316 час** входит самостоятельная работа **68 час**, т.е  $4316 - 68 = 4248 \text{ час}$   $4248:36 \text{ час} = 118 \text{ нед}$

**План учебного процесса (группа 2 ПКД 20, срок обучения 2020-2024гг)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)																																				
		за ч	Дифза ч	экз		самоотраб	Во взаимодействии с преподавателем					1 курс			2 курс			3 курс																								
							в т.ч по УД и МДК			практики	промежуточная аттестация		1 сем. 17 нед.	2 сем./ 22 нед.	Итого за 1 курс 39 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	Итого за 2 курс 40 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 Нед.	Итого за 3 курс 39 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 15 нед.	Итого за 4 курс 32 нед.																		
							всепо	в т.ч. лаб и практик занятий	курсовые проекты		консультация	экзамены																														
<b>Общие</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	1з/ 10дз/4 э			1476	0	1404	157	0	48	24	612	792	1404																												
	<b>Базовые</b>																																									
ОДБ.01	Русский язык				96	78				12	6	30	48	78																												
ОДБ.02	Литература			2	117	117						39	78	117																												
ОДБ.03	Иностранный язык (английский)			2	129	117	117			12	6	48	69	117																												
ОДБ.04	История		2		100	100						52	48	100																												
ОДБ.05	Физическая культура	1	2		117	117						51	66	117																												
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2		70	70						30	40	70																												
ОДБ.07	Астрономия		2		36	36							36	36																												
ОДБ.08	Обществознание		2		70	70						34	36	70																												
ОДБ.09	Естествознание (хим-30, биол- 30, физ-48)		2		108	108						42	66	108																												
	<b>Профильные</b>																																									
ОУП.10	Математика			2	252	234				12	6	104	130	234																												
ОДП.11	Информатика		2		100	100	40					40	60	100																												
ОДП.12	Экономика			2	90	72				12	6	36	36	72																												
ОДП.13	Право		2		85	85						56	29	85																												
	<b>Дополнительные</b>																																									
ОДД.14	Родной язык		2		64	64						32	32	64																												
ОДД.15	Башкирский язык (государственный)		2		36	36						18	18	36																												
<b>ОГЭС.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>3з / 5дз/ э</b>			<b>520</b>	<b>6</b>	<b>514 вар 88</b>	<b>262</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>						163	204	<b>367</b>	91	62	153																			
ОГЭС.01	Основы философии		4		48	46 вар12												28	20 С 2	<b>48</b>																						
ОГЭС.	История		4		48	46												28	20	<b>48</b>																						

02						<i>вар12</i>										C2						
ОГЭС. 03	Иностранный язык		6		<b>162</b>	<b>162</b>	162							36	36	<b>72</b>	40	50	<b>90</b>			
ОГЭС. 04	Физическая культура	3, 45	6		<b>162</b>	<b>162</b>	160							51	48	<b>99</b>	51	12	<b>63</b>			
ОГЭС. 05	Психология общения		4		<b>100</b>	2 <b>98</b> <i>вар64</i>								20	80 C2	<b>100</b>						
<b>ЕН. ОО</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	<b>3/ 2дз/ э</b>			<b>180</b>	<b>4</b>	<b>176</b>	<b>88</b>						<b>70</b>	<b>110</b>	<b>180</b>						
ЕН.01	Химия		4		<b>144</b>	2 <b>142</b>	71							52	92 C2	<b>144</b>						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		<b>36</b>	2 <b>34</b>	17							18	18 C2	<b>36</b>						
<b>ОПОО</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>3/ 10дз/ э</b>			<b>872</b>	<b>20</b>	<b>852</b> <i>вар 260</i>	<b>430</b>						<b>143</b>	<b>170</b>	<b>313</b>	<b>9</b>	<b>220</b>	<b>229</b>	<b>226</b>	<b>104</b>	<b>330</b>
ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		6		<b>140</b>	2 <b>138</b> <i>вар76</i>	69							66	30	<b>96</b>	9	35 C2	<b>44</b>			
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		<b>96</b>	2 <b>94</b>	47							35	61 C2	<b>96</b>						
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания		6		<b>148</b>	2 <b>146</b> <i>вар 90</i>	73							18	35	<b>53</b>		95 C2	<b>95</b>			
ОП. 04	Организация обслуживания		7		<b>70</b>	2 <b>68</b>	34											70 C2	<b>70</b>			
ОП. 05	Экономика, менеджмент, маркетинг		8		<b>96</b>	2 <b>94</b>	47													62	34 C2	<b>96</b>
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности		8		<b>44</b>	2 <b>42</b> <i>вар 12</i>	21													22	22 C2	<b>44</b>
ОП. 07	Информационные технологии профессиональной деятельности		8		<b>96</b>	2 <b>94</b>	60													48	48	<b>96</b>
ОП.08	Охрана труда		7		<b>42</b>	2 <b>40</b> <i>вар28</i>	20											<b>20</b>	<b>20</b>	40 C2		<b>40</b>
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		<b>68</b>	2 <b>66</b>	33							24	44 C2	<b>68</b>						
ОП.10	Калькуляция и учет		7		<b>54</b>	2 <b>52</b>	26														54 C2	<b>54</b>
<b>ПМОО</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3/ дз/ 14э</b>			<b>2532</b>	<b>38</b>	<b>1302</b> <i>Var 948</i>	<b>651</b>	<b>36</b>	<b>108</b> <b>0</b>	<b>28</b>	<b>84</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>400</b>	<b>366</b>	<b>152</b>	<b>518</b>	<b>276</b>	<b>146</b>	<b>422</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки</b>			<b>к 6</b>	<b>274</b>	<b>6</b>	<b>108</b> <i>вар 46</i>	<b>54</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>12</b>					102	12	<b>114</b>			







ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				216															6 н	6 н	
	<b>Всего</b>				<b>5940</b>					<b>612</b>	<b>792</b>	<b>1404</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>1440</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>1404</b>	<b>612</b>	<b>536</b>	<b>1148</b>	
1. Государственная (итоговая ) аттестация 1.1 Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед). Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 21.06 (всего 1 нед). Выполнение демонстрационного экзамена с 22.06. по 28.06 (всего 1 неделя)									<b>всего</b>	УД, МДК	612	792	1404	576	684	1260	468	432	900	504	248	752
										Учеб практика				36	36	72	144	36	180	108		108
										Производст прак					108	108		324	324		288	288
										Преддипломн пр											144	144
										экзамены		4	4		2	2		6	6		6	6
										Диф зачеты		10	10	1	8	9	3	7	10	5	6	11
										зачеты	1		1	1	1	2	1		1			



Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской/ оснащение
1	Кабинет русского языка и литературы Персональный компьютер – 1 шт.; проектор – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 2 шт.; наглядные пособия
2	Кабинет иностранного языка- 2 кабинета Персональный компьютер – 2шт. Доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2 шт.; парты ученические – 16 шт.; стулья ученические – 32 шт.; стул преподавателя – 2 шт.; шкаф- 3 шт.; наглядные пособия.
3	Кабинет математики Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 2шт.; наглядные пособия
4	Кабинет истории Персональный компьютер – 1 шт.; проектор – 1 шт., доска магнитная -1 шт. стол преподавателя – 1шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; наглядные пособия
5	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Персональный компьютер – 1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя - 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; магнитная доска -1 шт.; наглядные пособия
6	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности Персональные компьютеры – 11шт.; компьютерные столы – 11шт.; кресла компьютерные – 10шт.; стол преподавателя -1 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; принтер – 1 шт.; сканер – 1 шт.; видеопроектор – 2 шт.; маркерная доска- 1 шт.; доска магнитная- 1 шт.; парты ученические – 6шт.; стулья ученические- 12шт.; шкаф – 1 шт.; огнетушитель – 1 шт.; жалюзи – 3 шт.
7	Кабинет социально-экономических дисциплин Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт. стол преподавателя – 1шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; наглядные пособия
8	Кабинет экономики Персональный компьютер – 6 шт.; принтер- 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 2 шт.; наглядные пособия
9	Кабинет права Персональный компьютер – 6 шт.; принтер- 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 2 шт.; наглядные пособия
10	Кабинет физики Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; наглядные пособия
11	Лаборатория химии Персональный компьютер – 1шт.; сканер – 1шт; стол преподавателя – 2шт.; стул преподавателя - 2 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 7шт.; вытяжной шкаф- 1 шт.; магнитная доска -1 шт.;наглядные пособия
12	Кабинет башкирского языка Персональный компьютер – 1шт. Доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; парты ученические – 8 шт.; стулья ученические – 16 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; шкаф- 1 шт
13	Кабинет биологии Персональный компьютер – 1шт.; сканер – 1шт; стол преподавателя – 2шт.; стул преподавателя - 2 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 7шт.; вытяжной шкаф- 1 шт.; магнитная доска -1 шт.;наглядные пособия.
14	Кабинет экологических основ природопользования Персональный компьютер – 1шт.; сканер – 1шт; стол преподавателя – 2шт.;

	стул преподавателя - 2 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 7шт.; вытяжной шкаф- 1 шт.; магнитная доска -1 шт.;наглядные пособия.
15	<b>Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены</b> Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; термостат- 1 шт, микроскоп- 15 шт, лабораторная посуда, наглядные пособия
16	<b>Кабинет технологии кулинарного производства</b> персональный компьютер – 1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 14шт.; стулья ученические – 28 шт.; шкаф – 2шт.; стенды -2 шт.; доска магнитная – 1 шт.; наглядные пособия.
17	<b>Кабинет технологии приготовления мучных и кондитерских изделий</b> Персональный компьютер – 1 шт.; МФУ- 1 шт.; видеопроектор -1 шт.; телевизор – 1 шт.; DVD плеер -1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; доска магнитная – 1 шт.;наглядные пособия.
18	<b>Лаборатория организации обслуживания</b> Персональный компьютер – 1 шт.; МФУ- 1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; стенды -2 шт.; доска магнитная – 1 шт.;стенд– 1 шт.; наглядные пособия.
19	<b>Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</b> привод универсальный -1 шт.; мясорубка – 1 шт.; механизм для резки вареных овощей- 1 шт; весы – 1 шт. персональный компьютер – 1 шт.; МФУ- 1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; стенды -2 шт.; доска магнитная – 1 шт.; наглядные пособия, микрометр- 1шт, штангенциркуль – 1 шт., индикатор часового типа- 1 шт, конструктор для моделирования – 1 шт, весы учебные – 5 шт., ступка,пестик -2 шт,
20	<b>Мастерские:</b> <b>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</b> пароконвектомат -1 шт.; плита электрическая – 2 шт.; шкаф холодильный – 1шт.; столы производственные- 6 шт.;шкафы -3 шт.; весы – 2шт.; моечные ванны – 2шт; раковина для мытья рук – 1 шт.;стеллаж – 1 шт.; блендер – 1 шт.; электромясорубка- 1 шт.; слайсер -1шт.; блинный аппарат 1 шт.; куттер- 1 шт.; взбивальная машина – 1 шт.; электрический чайник- 1 шт.; микроволновая печь – 1 шт.; веселка- 5 шт.; миксер – 3 шт.; гребенка- 3 шт.; нож поварской средний – 10шт.; набор мерных емкостей – 10шт.; ложка для розлива соуса – 2 шт. ложка разливательная – 8 шт.;игла поварская – 1 шт.; ножницы – 2 шт.; скалки для теста – 15 шт.; терка -1 шт.; доска разделочная – 10 шт.; цедилка – 2 шт.; консервовскрыватель – 1 шт.; мусат для правки ножей – 1 шт.; ступка с пестиком – 1 шт.; штопор – 1 шт.; посуда фарфоровая - 3 шт.; бак для пищевых отходов – 1 шт.; ведро – 4 шт.; грохот – 1 шт.; дуршлаг – 2 шт.; кастрюля – 5 шт.; соевый чайник – 4 шт.; сковорода – 5 шт.; сито – 2 шт.; шумовка- 2 шт.; аптечка- 1 шт
21	<b>Учебный кондитерский цех</b> Плита электрическая – 1 шт.; холодильник бытовой – 2шт.; шкафы -5 шт.; весы настольные – 2 шт.; ванна производственная – 3шт.; раковина для мытья рук- 1 шт.; шкаф для расстойки – 1 шт.; раковина – 2 шт.; шкаф пекарский – 2шт; вытяжка- 3 шт.; мукопросеиватель – 1шт.; лапшерезка – 3 шт.; тестомесильная машина- 2 шт.; стеллаж – 1 шт.; взбивальная машина – 1 шт.; блендер- 1 шт.; вафельница – 2 шт.; микроволновая печь – 1 шт.; производственный стол – 6 шт.; печь для запекания- 1 шт.; блинный аппарат – 1 шт.; пончиковый аппарат – 1 шт.; фритюрница – 1 шт.; веселка – 5 шт.; миксер - 3 шт.; гребенка – 3 шт.; нож поварской средний - 10шт.; кондитерские мешки – 10шт.; набор мерных емкостей – 11 шт.; ложка для розлива соуса – 3 шт.; ложка разливательная – 10 шт.; игла поварская – 1 шт; ножницы – 4 шт.; скалка -19 шт.; терка -2 шт.; доска разделочная – 14 шт.; подставка для тортов – 3 шт.; щипцы кондитерские- 3 шт.; цедилка – 4 шт.; выемка для теста – 2 шт.; держатель для ножей -2 шт.; консервовскрыватель- 2 шт.; кисточка- 10 шт.; лейка – 2 шт.; мусат для правки ножей – 2 шт.; ступка с пестиком – 1 шт.; тарталетница – 1 шт.; штопор – 2 шт.; штампы -1 шт.; шаблоны – 5 шт.; доска разделочная – 10шт.; бак для пищевых отходов – 2 шт.; ведро – 8 шт.; грохот – 1 шт.;

	<p>дуршлаг – 4 шт.; кастрюля – 10 шт.; сотейник – 8 шт.; сковорода – 5 шт.; ложка разливательная – 4 шт.; сито – 4 шт.; шумовка- 2 шт.; лист кондитерский – 10шт.; противни- 5 шт.; формы для тортов- 15 шт.; формы для кексов - 30шт.; формы для печенья – 30шт.; столы ученические - 12 шт.; стулья ученические - 35 шт.; стол мастера – 2 шт.; шкаф- 4 шт.;аптечка- 2 шт.</p> <p>плита бытовая – 1 шт.; холодильный шкаф – 1 шт.; шкаф – 1 шт.; весы – 1шт.; ванна производственная – 2 шт; раковина для мытья рук – 1 шт.; печь для выпечки пиццы – 1 шт.; фритюрница – 1 шт.; стол производственный – 2 шт.; вытяжка – 1 шт.; микроволновая печь – 1 шт.;инструменты и приспособления</p>
22	<p><b>Спортивный зал</b>  скамья гимнастическая – 2 шт.; канат- 1 шт.; лыжи – 15 пар; дартс- 2 шт.; гимнастические маты- 6 шт.; мячи баскетбольные -27шт.; обручи – 10шт.; сетка волейбольная – 3 шт.; скакалки- 20шт.; гимнастическая палка – 15шт.; гранаты – 7шт.; коврик турниковый – 20шт.; корзина баскетбольная - 1 шт.; мячи волейбольные – 16 шт.; ракетка теннисная – 4 шт.; теннисный стол- 4 шт.; стенка гимнастическая – 4 шт.;шест- 3 шт.</p> <p><b>тренажерный зал</b>  велотренажер- 2 шт.; министеплер - 5 шт; стол теннисный -3шт.; тренажер «Беговая дорожка» - 1 шт.; тренажер спортивный –2 комплекта;тренажер для прессы «Пресс» - 1 шт.</p>
23	<b>Библиотека</b>
24	<b>Читальный зал с выходом в Интернет</b>
25	<b>Актовый зал</b>
26	<b>Стрелковый тир</b>

### Пояснительная записка

#### Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1565;
- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н;
- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н;
- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н;
- приказ Минобрнауки РФ от29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 05.07.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №355;
- приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Минобрнауки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464»;
- приказ МИНОБРНАУКИ РФ, МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РФ от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 31.12.2015 №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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 Минобрнауки РФ от 20.06.2017 №ТС- 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- письмо Минпросвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
- письмо ФГАУ «ФИРО» «Об уточнении 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015г.) Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО», протокол №3 от 25. мая 2017г.;
- Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж;
- локальные акты ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

- начало учебных занятий – 1 сентября;

- шестидневная учебная неделя;
- недельная нагрузка - 36 час. в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу;
- учебные занятия группируются парами, продолжительность учебного занятия - 45 минут;
- текущий контроль знаний предполагает систему отметок по пятибалльной шкале,
- проведение контрольных работ, зачетов (дифференцированных зачетов) предусматривается за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину,
- учебная практика проводится как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно при освоении профессиональных модулей;
- производственная практика проводится концентрированно;
- преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания в объеме 4 недель (144 часа);
- формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные;
- занятия по дисциплинам: «Иностранный язык», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет 8 человек;
- лабораторные и практические занятия по отдельным дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет 8 человек;
- предусматривается выполнение курсовой работы по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», реализуется в пределах времени, отведенного на изучение МДК.
- Предусмотрено выполнение индивидуального проекта по учебной дисциплине «Экономика».
- При реализации ППССЗ предусматривается прохождение учебной и производственной практик. Учебная и производственная практики проводятся при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, реализуются концентрированно в несколько периодов. Учебная практика проводится на базе колледжа.
- Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС, является обязательной, учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов неделю.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 №06-259).

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с приказом Минтруда России №831 от 02.11.2015г. «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования», Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013г №1199, приказом Минобрнауки РФ от 05.07.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки

Российской Федерации от 28.09.2009 №355, относится к укрупненной группе профессий и специальностей 43.02.15 Сервис и туризм, профиль получаемого образования – социально-экономический.

Программа среднего общего образования реализуется на 1 курсе и предусматривает 52 недели (в том числе 39 недель теоретического обучения, 2 недели экзаменационной сессии, 11 недель каникул)

При реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования а пределах ППССЗ учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404ч – 39 недель), отводится на изучение общих и по выбору базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в объеме 1304ч., учебное время в объеме 100ч отводится на изучение дополнительных учебных дисциплин: «Родной язык», «Башкирский язык». На основании решения родительского собрания группы 2ПКД20 (протокол №1 от 31.08.2020г), заявлений родителей (законных представителей) обучающихся группы 2ПКД20, заявлений обучающихся группы 2ПКД20 введены дополнительные учебные дисциплины: «Родной язык» в объеме 64 час, «Башкирский язык» в объеме 36час.

По общеобразовательным дисциплинам «Экономика» и «Право» предусмотрен выполнение индивидуальных проектов, за счет времени отведенного на изучение учебной дисциплины.

### **Формирование вариативной части**

На основании «Акта согласования вариативной части ППССЗ ГБПОУ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», рекомендаций социального партнера директора МУП «Комбинат школьного питания» городского округа г.Октябрьский

Т.Ю. Абрамовой вариативная часть ППССЗ (1296 час) сформирована следующим образом:

1 Увеличен объем освоения учебных дисциплин:

ОГЭС.01 «Основы философии» на 12 час,

ОГЭС. 05 «Психология общения» на 64 час.

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена на 76 час,

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания на 90 час,

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности на 12 час,

ОП.08 Охрана труда на 28 час,

2.Введена учебная дисциплина ОП.10 «Калькуляция и учет» в объеме 52 час.

3.Увеличен объем освоения:

МДК.01.01 «Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции» на 10 час.

МДК.01.02 «Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов, подготовка к реализации» на 36 час.

МДК.02.01 «Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 36 час

МДК.02.02 «Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 108 час

МДК.03.01 «Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 16час.

МДК.03.02 «Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» на 56 час

МДК.04.01 «Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» на 16 час

МДК.04.02 «Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» на 56час

МДК.05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» на 16 час

МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» на 86 час

Введен

МДК.07.01 «Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер, Пекарь» в объеме 400 час.

### **Качество образовательной программы**

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки

Контроль и оценка результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж».

Текущий контроль проводится по изученным учебным дисциплинам, МДК и модулям в соответствии с дидактическими единицами знаний. Аттестация по изученным темам дисциплин и МДК проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме

- опросов
- контрольных работ
- отчетов по результатам самостоятельной работы
- отчетов по выполненным практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ППКРС, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, квалификационного экзамена. Промежуточная аттестация проводится для оценки уровня освоения дисциплин и оценки сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

По дисциплине «Физическая культура» рекомендуемая форма промежуточной аттестации в каждом семестре – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет); самостоятельная нагрузка включает формы внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Обязательны экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык и литература», «Математика», «Иностранный язык (английский)», «Экономика»;

Форма промежуточной аттестации по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК.01.01 - ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.01.02 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК.02.01 - ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.02.02 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК.03.01 - ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.03.02 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК.04.01 - ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.04.02 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК.05.01 - ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.05.02 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.06.01 – Э(экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет), МДК.07.01 - Э (экзамен), УП и ПП – ДЗ (дифференцированный зачет).

- Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программ профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

При проведении внутренней оценки качества образовательной программы образовательная организация может привлекать работодателей, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.