Согласовано:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Утверждаю:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Директор СОГБПОУ «Сафоновский индустриально- технологический техникум» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Н.Н. Куваев/

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Смоленского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

**«Сафоновский индустриально-технологический техникум»** по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**базовой подготовки**

Квалификация: технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

**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 профессии/специальности** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 39 | 0 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 33 | 4 | 2 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 30 | 6 | 4 | 2 | 0 | 10 | 52 |
| IV курс | 18 | 6 | 6+4(преддипломная) | 1 | 6 | 2 | 43 |
| **Всего** | **120** | **16** | **16** | **7** | **6** | **34** | **199** |

**2. План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной**  **аттестации** | | | | | |  |  | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | | **Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)** | | | | | | | |
| **максимальная** | **самостоятельная учебная работа** | **Обязательная аудиторная** | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
|  | | **всего занятий** | **в т. ч. лаб. и практ. занятий** | **Курсовая работа** | 1 сем.  17  нед.  612 час. | 2 сем.  22  нед.  792  час. | 3  сем.  16 нед.  576 час. | 4  сем  23  нед.  828 час. | 5 сем.  16 нед.  576  час. | 6 сем  24 нед.  864 час.  . | 7 сем.  17 нед.  612 час. | 8 сем.  13  нед. 468  час. |
| **1** | **2** | **3** | | | | | | | | **4** | **5** | **6** | **7** |  | **8** | **9** |  | **10** |  | **11** | **12** | **13** |
| **О.00** | **Общеобразовательные учебные дисциплины** | **1 к** | | **2к** | | **3к** | | **4 к** | | **2165** | **761** | **1404** | **297** |  | **612** | **792** |  |  |  |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| ОУД.01 | Русский язык |  | **Э** |  |  |  |  |  |  | 117 | 39 | **78** |  |  | 34 | 44 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Литература |  |  |  |  |  |  |  |  | 175 | 58 | **117** |  |  | 50 | 67 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03 | Иностранный язык |  | **Дз** |  |  |  |  |  |  | 175 | 58 | **117** | 117 |  | 52 | 65 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.034 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия |  | **Э** |  |  |  |  |  |  | 234 | 78 | **156** |  |  | 62 | 94 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.05 | История |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  | 176 | 59 | **117** |  |  | 50 | 67 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура |  | **Э** |  |  |  |  |  |  | 234 | 117 | **117** | 115 |  | 50 | 67 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | ОБЖ |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  | 105 | 35 | **70** |  |  | 38 | 32 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.08\* | Информатика |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  | 150 | 50 | **100** | 65 |  | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Физика |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  | 145 | 48 | **97** |  |  | 36 | 61 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10\* | Химия |  | **Э** |  |  |  |  |  |  | 162 | 54 | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | Обществознание (вкл. Экономику и Право) |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  | 162 | 54 | **108** |  |  | 38 | 70 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.12\* | Биология |  | **Дз (к)** |  |  |  |  |  |  | 108 | 36 | **72** |  |  | 34 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Экология |  | **Дз(к)** |  |  |  |  |  |  | 54 | 18 | **36** |  |  | 16 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| УД.14 | Проектная деятельность |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  | 54 | 18 | **36** |  |  | 16 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| УД.15 | Введение в специальность |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  | 59 | 20 | **39** |  |  | 16 | 23 |  |  |  |  |  |  |
| УД.16 | Наши духовные ценности |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  | 54 | 18 | **36** |  |  | 16 | 20 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Учебные циклы** **ППССЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  | **4455** | **1539** | **2916** |  | **30** |  |  | **576** | **612** | **504** | **576** | **612** | **36** |
| **ОГСЭ.00** | ***Общий гуманитарный и социально-экономический цикл*** |  |  |  |  |  |  |  |  | **711** | **291** | **420** | 322 |  |  |  | **160** | **68** | **84** | **64** | **68** | **4** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |  |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  | 72 | 24 | 48 |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.02 | История |  |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  | 72 | 24 | 48 |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  |  |  |  |  |  |  | Дз | 243 | 81 | 162 | 162 |  |  |  | 32 | 34 | 28 | 32 | 34 | 2 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  |  |  |  |  |  |  | Э | 324 | 162 | 162 | 160 |  |  |  | 32 | 34 | 28 | 32 | 34 | 2 |
| **ЕН.00** | ***Математический и общий естественно-научный цикл*** |  |  |  |  |  |  |  |  | **312** | **104** | **208** | 104 |  |  |  | **80** | **84** |  | **16** |  |  |
| ЕН.01 | Математика |  |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  | 72 | 24 | 48 | 24 |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  |  |  | **ДЗ** |  |  |  |  | 75 | 25 | 50 | 10 |  |  |  |  | 50 |  |  |  |  |
| ЕН.03 | Химия |  |  |  |  | **ДЗ** |  |  |  | 165 | 55 | 110 | 34 |  |  |  | 32 | 34 | 28 | 16 |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  | **3432** | **1144** | **2288** |  |  |  |  | **336** | **460** | **420** | **496** | **544** | **432** |
| **ОП.00** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** |  |  |  |  |  |  |  |  | **624** | **208** | **416** |  |  |  |  | **116** | **0** | **28** | **168** | **104** | **0** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |  |  | **З (к)** |  |  |  |  |  | 63 | 21 | 42 | 14 |  |  |  | 42 |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания |  |  | **З (к)** |  |  |  |  |  | 48 | 16 | 32 |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |  |  | **ДЗ** |  |  |  |  |  | 63 | 21 | 42 |  |  |  |  | 42 |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  |  | **Дз** |  |  |  |  |  | 72 | 24 | 48 |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация |  |  |  |  |  | **Дз** |  |  | 72 | 24 | 48 |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  | Дз |  | 48 | 16 | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  |  |  |  |  |  | Э |  | 108 | 36 | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
| ОП.08 | Охрана труда |  |  |  |  |  | **Дз** |  |  | 48 | 16 | 32 |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  |  |  |  |  | **Дз** |  |  | 102 | 34 | 68 |  |  |  |  |  |  | 28 | 40 |  |  |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** |  |  |  |  |  |  |  |  | **2808** | **936** | **1872** | **472** | **30** |  |  | **184** | **388** | **356** | **436** | **296** | **212** |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  |  |  | **ЭК** |  |  |  |  | **345** | **115** | **230** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология приготов-ления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  |  |  | **Э** |  |  |  |  | **345** | **115** | **230** | 50 |  |  |  |  | 230 |  |  |  |  |
| **УП.01** | **Учебная практика** |  |  |  | **Дз(к)** |  |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |
| **ПП.01** | **Производственная практика** |  |  |  | **Дз(к)** |  |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** |  |  |  | **ЭК** |  |  |  |  | **384** | **128** | **256** | 132 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |  |  |  | **Э** |  |  |  |  | **384** | **128** | **256** | 132 |  |  |  |  |  | **256** |  |  |  |
| **УП.02** | **Учебная практика** |  |  |  | **Дз(к)** |  |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |
| **ПП.02** | **Производственная практика** |  |  |  | **Дз(к)** |  |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |  |  |  |  |  | **ЭК** |  |  | **546** | **182** | **364** | 164 | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. |  |  |  |  |  | **Э** |  |  | **546** | **182** | 364 | 164 | 30 |  |  |  |  | 100 | 264 |  |  |
| **УП.03** | **Учебная практика** |  |  |  |  |  | **Дз(к)** |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| **ПП.03** | **Производственная практика** |  |  |  |  |  | **Дз(к)** |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий** |  |  |  |  |  | **ЭК** |  |  | **366** | **122** | **244** | 132 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  |  |  | **Э** |  |  | **366** | **122** | 244 | 132 |  |  |  |  |  | 172 | 72 |  |  |
| **УП.04** | **Учебная практика** |  |  |  |  |  | **Дз(к)** |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  | **36** | 36 |  |  |
| **ПП.04** | **Производственная практика** |  |  |  |  |  | **Дз(к)** |  |  |  |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** |  |  |  |  |  |  |  | **ЭК** | **435** | **145** | **290** | 160 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |  |  |  |  |  |  |  | **Э** | **435** | **145** | 290 | 160 |  |  |  |  |  |  |  | 126 | 164 |
| **УП.05** | **Учебная практика** |  |  |  |  |  |  |  | **Дз(к)** |  |  | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| **ПП.05** | **Производственная практика** |  |  |  |  |  |  |  | **Дз(к)** |  |  | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** |  |  |  |  |  |  |  | **ЭК** | **273** | **91** | **182** | 70 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации |  |  |  |  |  |  |  | **Э** | **273** | **91** | 146 | 70 |  |  |  |  |  |  |  | 98 | 48 |
| **УП.06** | **Учебная практика** |  |  |  |  |  |  |  | **Дз(к)** |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| **ПП.06** | **Производственная практика** |  |  |  |  |  |  |  | **Дз(к)** |  |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессии «повар»** |  |  |  | **ЭК** |  |  |  |  | **459** | **153** | **342** | 76 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  |  | **Дз** |  |  |  |  |  | **87** | **29** | 58 |  |  |  |  | 58 |  |  |  |  |  |
| МДК.07.02 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий |  |  | **Дз** |  |  |  |  |  | **75** | **25** | 50 |  |  |  |  | 50 |  |  |  |  |  |
| МДК.07.03 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и рыбы |  |  |  | **Э(к)** |  |  |  |  | **183** | **61** | 122 |  |  |  |  | 76 | 46 |  |  |  |  |
| МДК.07.04 | Технология приготовления сладких блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  |  |  | **Э** |  |  |  | **168** | **56** | 112 |  |  |  |  |  | 112 |  |  |  |  |
| **УП.07.** | **Учебная практика** |  |  |  | **Дз(к)** |  |  |  |  |  |  | **36** |  |  |  |  | **36** | **72** |  |  |  |  |
| **ПП.07.** | **Производственная практика** |  |  |  | **Дз(к)** |  |  |  |  |  |  | **36** |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |
|  | **ВСЕГО** |  |  |  |  |  |  |  |  | **6620** | **2300** | **4320** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **7**  **нед** |  |  |  | 2 нед | 1  нед | 1 нед | 0 | 1 нед | 1 нед | 1 нед |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6**  **нед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4 нед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2 нед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **34 нед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)**  **Государственная (итоговая) аттестация**  **1. Программа базовой подготовки**  **1.1. Дипломный проект (работа)**  **Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)**  **Защита дипломного проекта (работы) с 15июня по 29 июня (всего 2 нед.)** | | | | | | | |  | | Дисциплин и МДК | | | | | 612 | 792 | 576 | 612 | 504 | 576 | 612 | 36 |
| ВСЕГО | | учебной практики | | | | | 0 | 0 | **36** | **144** | **108** | **108** |  | **144** |
| производст. практики / преддипл. практика | | | | |  |  |  | **144** | **72** | **144** |  | **108/**  **144** |
| ВСЕГО | | экзаменов | | | | | 0 | 4 | **0** | **5** | **2** | **4** | **1** | **5** |
| дифф. зачетов | | | | | 0 | 9 | **6** | **3** | **3** | **5** | **1** | **3** |
| зачетов | | | | | 1 | 0 | **1** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |

**3. 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.

**4.Пояснительная записка**

**Рабочая профессия «повар»**

**4.1. Нормативная база реализации ОПОП**

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный N 33234.

А также следующих документов:

1. Устава СОГБПОУ «Сафоновский индустриально-технологический техникум».

2. Инструктивное письмо Минобрнауки России от 28.12.09 № 03-2672 «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования»;

3. Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 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

4. Уточнения 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 (Протокол №3 от 25 мая 2017 года).

**4.2. Организация учебного процесса и режим занятий:**

1.Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме обучения составляет 199 недель (включая общеобразовательный цикл) согласно ФГОС:

- теоретическое обучение, включая лабораторные и практические занятия, курсовое проектирование – 120 недель;

- учебная и производственная практика – 28недель;

- преддипломная практика – 4 недели;

- промежуточная аттестация – 7 недель;

- итоговая государственная аттестация – 6 недель;

- каникулярное время – 34 недели(11 недель на 1 курсе, 11 недель на втором курсе, 10 недель на 3 курсе, 2 недели на 4 курсе).

2. Учебный год начинается 1 сентября.

3. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

4. Занятия сгруппированы парами, продолжительность одного урока в паре – 45 минут.

5.Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

6. Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, устные.

7.Консультации к экзаменам, итоговой государственной аттестации проводятся по расписанию, составленному учебной частью. Даты и время индивидуальных консультаций определяет преподаватель самостоятельно, с учетом загруженности обучающихся. Время и место консультаций доводится до сведения учебной части, классных руководителей и обучающихся.

8.Количество экзаменов в каждом учебном году не должно превышать 8, а количество зачетов – 10.

Формы и процедуры текущего контроля знаний регламентируются «Положением о контроле знаний обучающихся ».

9.Итоговая аттестация по дисциплине осуществляется в виде зачета, дифференцированного зачета, или экзамена. Экзамены предусмотрены в период экзаменационных сессий. В день сдачи экзамена обучающиеся освобождаются от других видов занятий. Зачет, дифференцированный зачёт проводятся в пределах часов, отведенных на изучение дисциплины. Защита курсовой работы проводится отдельно за пределами часов, отведенных на ее выполнение.

10.Учебная практика (16недель) и производственная практика (по профилю специальности) (12 недель) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Практики проводятся на базе учебных лабораторий техникума, а также на базе организаций, с которыми заключены соответствующие договоры. Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится в виде концентрированного дифференцированного зачёта с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с мест прохождения практики. По результатам практики обучающийся представляет отчёт и заполненный дневник по практикам.

11.Преддипломная практика продолжительностью 4 недели проводится по окончании заключительного семестра на базе учебных лабораторий, организаций, с которыми заключены договоры о проведении практик, а также организаций, предоставляющих рабочие места будущим выпускникам. Процедура аттестации по преддипломной практике аналогична процедуре аттестации по другим видам практики.

12.В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, обязательная часть циклов ОПОП составляет 2916 часов обязательной учебной нагрузки при максимальной учебной нагрузке 4455 часов. Вариативная часть составляет 864 часа обязательной учебной нагрузки при максимальной учебной нагрузке 1296 часов.

13.По ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции предусмотрено выполнение курсового проекта (работы), который рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

14.По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

15.Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

16.Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

17.Лабораторные и практические занятия по всем дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

18. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

19.Итоговая государственная аттестация состоит из аттестационных испытаний в виде защиты выпускной квалификационной работы, (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. 20.Тематика выпускных квалификационных работ определяется при разработке Программы итоговой государственной аттестации 21.Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии. 22.Заседания Государственной аттестационной комиссии протоколируются.

**4.3.Общеобразовательный цикл**

Федеральный компонент среднего (полного) общего реализуется на первом курсе.

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению профессиональной образовательной программы по специальности.

Общеобразовательный цикл данной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают обучающиеся.

В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения 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 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отводимое на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных общеобразовательных дисциплин в соответствии с Письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 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. По окончании первого курса для обучающихся мужского пола проводятся пятидневные учебные сборы (40 часов), сочетающие разнообразные формы организации теоретических и практических занятий.

Продолжение общеобразовательной подготовки происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов профессиональной образовательной программы по специальности как общий гуманитарный и социально-экономический «История», «Иностранный язык» и др., математический и общий естественнонаучный «Математика» и «Химия», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

**4.4.Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть ОПОП использована на увеличение объема часов профессиональных модулей, для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части в соответствии с нижеприведённой таблицей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Вариативная часть циклов ОПОП** | **864** |
| **ПМ.01** | **Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **82** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | **82** |
| **ПМ.02** | **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | **70** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | **70** |
| **ПМ.03** | **Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **136** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. | **136** |
| **ПМ.04** | **Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **160** |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **160** |
| **ПМ.05** | **Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | **182** |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | **182** |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **112** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | **112** |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **122** |
| **МДК.07.01** | **Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов** | **26** |
| **МДК.07.02** | **Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий** | **34** |
| **МДК.07.03** | **Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и рыбы** | **30** |
| **МДК.07.04** | **Технология приготовления сладких блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **32** |

**4.5.Порядок аттестации обучающихся**

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

Количество экзаменов в каждом учебном году не должно превышать 8, а количество зачетов – 10.

Промежуточная аттестация при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены. Два экзамена – русский язык и математика, являются обязательными, один – проводится по выбору обучающегося или образовательного учреждения с учетом профиля получаемого профессионального образования (химия).

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является Э(к) - (экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы 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.

По междисциплинарным курсам профессионального модуля 07 - МДК.07.02 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий и МДК.07.03 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и рыбы - проводится комплексный экзамен.

По учебной и производственной практикам профессиональных модулей

ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих проводятся комплексные дифференцированные зачёты .

По общепрофессиональным дисциплинам ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве и ОП.02 Физиология питания проводится комплексный зачёт.

Форма итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта). На подготовку и выполнение дипломной работы предусмотрено 4 недели, на защиту – 2 недели учебного времени в 8-м семестре. До защиты дипломной работы допускаются обучающиеся полностью освоившие основную профессиональную образовательную программу.

**4.6.Другое**

Для качественного освоения обучающимися ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания образовательное учреждение заключает договора с предприятиями и организациями общественного питания города и района: ООО «Елена» (индивидуальный предприниматель Шаповалова Е.Ю.), индивидуальное предприятие Лобановой В.Ю., ООО «Русэлпром-СЭЗ , ОАО Авангард, ресторанный комплекс «Мальта», ресторан «Встреча», кафе «Сказка», Департамент образования г. Сафоново и Сафоновского района (школьные столовые, детские сады).