**1. Пояснительная записка**

**1.1. Нормативная база реализации ППКРС**

Настоящий учебный план профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (далее ППКРС) Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Барышский индустриально-технологический техникум»разработан на основе:

* Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.);
* Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»(ред. от 15.12.2014);
* Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №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 ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»
* Учебно-методического комплекса примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
* Устава ОГБПОУ «Барышский индустриально-технологический техникум»;

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

* 33.011 Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г.№610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 г, рег. № 39023);
* 33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г.№597 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 г, рег. № 38940);
* 33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г.№914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 г, рег. № 40270).

Учебный рабочий план предназначен для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по данной профессии. Во время освоения ОПОП обучающиеся получают среднее общее образование и среднее профессиональное образование по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Срок обучения – 3 года и 10 месяцев.

Учебный план регламентирует порядок реализации   
ППКРС с освоением:

**1.2 Структура и объем образовательной программы**

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 199 недель, в том числе:

* объем учебной нагрузки – 114 недель:
* промежуточная аттестация – 6 недель;
* учебная практика – 19 недель;
* производственная практика – 23 недели;
* государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена – 2 недели;
* каникулы –35 недель

Образовательная программа имеет следующую структуру:

* общеобразовательный цикл;
* общепрофессиональный цикл;
* профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
* государственная итоговая аттестация.

**1.3 Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало занятий – 1 сентября и заканчивается согласно учебному графику 30 июня. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях пятидневной учебной недели составляет 36 часов в неделю.

Рассматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуется в кулинарном и кондитерском цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей: на первом курсе – 72 часа , на 2 курсе – 72 часов; на 3 курсе - 432 часа ; на 4 курсе – 108 часов. Учебная практика заканчивается зачетом

Производственная практика проводится концентрировано в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: на 2 курсе – 4 недели; на 3 курсе - 10 недель; на 4 курсе – 9 недель.

Производственная практика по профессиональным модулям заканчивается дифференцированными зачетами.

Консультации проводятся из расчета 4 часа на одного студента. По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым в качестве промежуточной аттестации запланировано проведение экзамена, консультации являются обязательными. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные.

Общая продолжительность каникул составляет: 11 недель в учебном году на 1, 2, 3 курсах, 2 недели на 4-м курсе (в зимний период).

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях). Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачетов (1,2,3,5 семестры) и дифференцированных зачетов (4 и 6 семестры).

Формы текущего контроля знаний: групповые и индивидуальные, устные и письменные, контрольная работа, диктант, сочинение, реферат, лабораторная работа, самостоятельная работа, отчёт и т.д.

В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок.

При реализации основной профессиональной образовательной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий, электронных и цифровых образовательных серверов и платформ, работающих в онлайн-режиме

**1.4 Общеобразовательный цикл.**

При подготовке рабочих на базе основного общего образования, реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы с учётом профиля получаемого профессионального образования. Перечень дисциплин в разделе «Общеобразовательный цикл» и объем часов соответствуют естественнонаучному профилю получаемого профессионального образования. Дисциплины информатика, химия и биология осваиваются с профильной направленностью. Изучение базовых и профильных дисциплин осуществляется на протяжении двух лет обучения рассредоточено с одновременным освоением профессиональных модулей и прохождением учебной практики.

Объем часов, отведенный на общеобразовательный цикл ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС) с учетом требований ФГОС и профиля профессионального образования 57 недель (2052 часа)

На 1 курсе студенты выполняют индивидуальный проект

**1.5 Формирование вариативной части ППКРС**

Вариативная часть профессионального образования дает возможность расширения и углубления подготовки, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда.

На основании решения методического совета и по согласованию с работодателями часы вариативной части (612 академических часов) распределены следующим образом:

Общепрофессиональный цикл – 260 часов, из них:

* на введение новой дисциплины ОП.10 Эстетика и дизайн кондитерских изделий - 76 часов;
* на увеличение объема часов общепрофессиональных дисциплин - 276 часов:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 30 часов;

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров – 31 час;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 53 часа;

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 35 часов;

ОП.05 Основы калькуляции и учета – 35 часов;

ОП.06 Охрана труда – 31 час;

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной сфере – 31 час;

На введение следующих учебных дисциплин:

ОП 11. Кухня народов мира – 80 часов;

ОП 12. Деловая культура – 34 часа

ОП 13. Культура речи – 34 часа

ОП 14. Информационные технологии в профессиональной деятельности – 70 часов;

ОП 15. Организация обслуживания в ресторане – 42 часа.

Время, в объеме 720 часов (20-ти недель) направлено на изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на освоение общих и профессиональных компетенций, в том числе, на увеличение объема часов практик , на МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии:

На увеличение объема часов практик – 334 часа;

На увеличение объема часов междисциплинарных курсов для углубления подготовки обучающихся – 390 часов

* МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 34 часа;
* МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 100 часов;
* МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 66 часов;
* МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 50 часов.
* МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 19 часов;
* МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий– 121 час

На промежуточную аттестацию по модулю -36 часов

**1.6 Профессиональная подготовка**

Учебное время 3600 часов распределено следующим образом:

- на изучение общепрофессиональных дисциплин – 851 час;

- на изучение профессиональных модулей (включая часы, введенные за счет

вариативной части)- 2713 часов;

- на учебную практику – 684 часа;

- на производственную практику – 828 часа.

Изучение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется рассредоточено одновременно с освоением общеобразовательных дисциплин, начиная с первого курса.

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам Иностранный язык и Информатика, если наполняемость подгрупп составляет не менее 8 – 12 человек:

Оценка качества освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей проводится в процессе текущего контроля, промежуточной аттестации, государственной (итоговой) аттестации.

**1.7 Порядок аттестации обучающихся**

Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен. Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины, предмета или профессионального модуля. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию отводится 6 недель.

Периодичность промежуточной аттестации определена календарным учебным графиком на весь период обучения.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Курс | Полу  годие | Дисциплина | Форма аттестации |
| 1 | 2 | Физическая культиура | зачет |
| 1 | 2 | Биология | Диф.зачет |
| 1 | 2 | География | Диф.эачет |
| 1 | 2 | Учебно-исследовательское проектирование | Диф.зачет |
| 1 | 2 | Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены | Диф.зачет |
| 1 | 2 | Техническое оснащение и организация рабочего места | Диф.зачет |
| 1 | 2 | МДК 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | Диф.зачет |
| 2 | 1 | Основы безопасности жизнедеятельности | Диф.зачет |
| 2 | 1 | Физика |  |
| 2 | 2 | Русский язык | экзамен |
| 2 | 2 | Литература | Диф.зачет |
| 2 | 2 | Иностранный язык | Диф.зачет |
| 2 | 2 | Математика | экзамен |
| 2 | 2 | История | Диф.зачет |
| 2 | 2 | Физическая культура | зачет |
| 2 | 2 | Химия | экзамен |
| 2 | 2 | Обществознание | Диф.зачет |
| 2 | 2 | Основы товароведения продовольственных товаров | Диф.зачет |
| 2 | 2 | Безопасность жизнедеятельности | Диф.зачет |
| 2 | 1 | МДК 01.02. | Диф.зачет |
| 2. | 2 | Экзамен квалификационный по ПМ 01 |  |
| 2 | 2 | МДК 02.01. | Диф.зачет |
| 3 | 1 | Основы калькуляции и учета | Диф.зачет |
| 3 | 2 | Иностранный язык в профессиональной сфере | зачет |
| 3 | 2 | Физическая культура | зачет |
| 3 | 2 | Эстетика и дизайн кондитерских изделий | Диф.зачет |
| 3 | 1 | МДК 02.02. | Диф.зачет |
| 3 | 2 | Экзамен квалификационный по ПМ 02 |  |
| 3 | 2 | МДК 03.01 | Диф.зачет |
| 3 | 2 | МДК 03.02 | Диф.зачет |
| 3 | 2 | Экзамен квалификационный по ПМ 03 |  |
| 3 | 2 | МДК 04.01 | Диф.зачет |
| 4 | 2 | Основы предпринимательства с финансовой грамотностью | Диф.зачет |
| 4 | 4 | Эффективное поведение на рынке труда | зачет |
| 4 | 2 | Психология и этика профессиональной деятельности | зачет |
| 4 | 1 | Охрана труда | зачет |
| 4 | 2 | Физическая культура | Диф.зачет |
| 4 | 2 | Кухня народов мира | Диф.зачет |
| 4 | 1 | Деловая культура | Диф.зачет |
| 4 | 1 | Культура речи | Диф.зачет |
| 4 | 2 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Диф.зачет |
| 4 | 2 | Организация обслуживания в ресторанах | Диф.зачет |
| 4 | 1 | МДК 04.02 | Диф.зачет |
| 4 | 1 | Экзамен квалификационный по ПМ 04 |  |
| 4 | 2 | МДК 05.02 | Диф.зачет |
| 4 | 2 | Экзамен квалификационный по ПМ 05 |  |

Экзамен квалификационный по профессиональному модулю проводится в форме демонстрационного экзамена по окончанию производственной практики по соответствующему модулю. В часы, отведенные на производственную практику по каждому из модулей, включены 12 часов на проведение экзамена квалификационного по модулю.

На 2 курсе проходит итоговая аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла. Обязательные экзамены по русскому языку (изложение), математике (письменно). Дисциплина по выбору: химия (профильная) - устно.

За весь период обучения студенты сдают при реализации ППКРС на базе среднего общего образования с естественнонаучным профилем получаемого профессионального образования – 9 зачетов, 32 дифференцированных зачета, 8 экзаменов.

Государственная итоговая аттестация проводится в конце освоения основной профессиональной образовательной программы на четвертом курсе в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися всех компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождения учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, характеристики с мест прохождения практики.

По результатам государственной итоговой аттестации обучающимся выдается диплом государственного образца

**3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) - 1-20**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | **Промежуточная аттестация** | | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | | **7** | **8** |
| Iкурс | 39 | 2 | - | - | | - | 11 | **52** |
| IIкурс | 32 | 3 | 4 | 2 | | - | 11 | **52** |
| III курс | 18 | 12 | 10 | 1 | | - | 11 | **52** |
| IVкурс | 24 | 3 | 9 | 3 | | 2 | 2 | **43** |
| **Итого** | **113** | **20** | **23** | **6** | | **2** | **35** | **199** |