ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E2BA189AAA7671F21737742E22F52004
Владелец: КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ВЯТСКО-ПОЛЯНСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
Действителен: с 12.02.2024 до 07.05.2025

УТВЕРЖДАЮ
Директор Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Вятско-Полянский механический техникум» (КОГПОБУ ВПМТ)

_____О.М. Мельников

Приказ №42/3-р от 31.08.2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
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 профессионального образования – социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) специальность **43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"**

	Обучение по		Производственная практика		Государственная итоговая аттестация		
Курсы	дисциплинам и междисциплинарным курсам, включая промежуточную аттестацию	Учебная практика	по профилю специальности	преддипломная (для СПО)		Каникулы	Всего
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	37	5	0	0	0	10	52
III курс	28	4	9	0	0	11	52
IV курс	21	4	6	4	6	2	43
Всего	127	13	15	4	6	34	199

2. Календарный учебный график 2023-2027 у.г. специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское

Всего	Теоретическое обучение и промежуточнеая аттестация	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	ГИА	Каникулы	курс
52	41	0	0	0	0	11	1
52	37	5	0	0	0	10	2
52	28	4	9	0	0	11	3
43	21	4	6	4	6	2	4
199	**127**	**13**	**15**	**4**	**6**	**34**	
	165						

	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль				март					апрель				май				июнь				июль				август			
	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
курс 1	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т/24ч.с	к	к	к	к	к	к	к	к	к
курс 2	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т/24ч.с	к	у/1р	у/2р	у/2р	у/2р	у/2р	у/2р	у/2р	у/2р	у/2р	у/2р	у/2р	к	у/1р	у/1р	т	т	у/1р	у/1р	у/1р	у/1р	у/1р	у/1р	т	т	т	с	к	к	к	к	к	к	к	к
курс 3	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	т	с	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	пс	пс	пс	пс	пс	пс	пс	пс	пс	у	у	у	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к
курс 4	пс	пс	пс	пс	пс	пс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	у	у	с	пд	пд	пд	пд	пд	гиа	гиа	гиа	гиа	гиа	гиа	гиа								

Условные обозначения

Т - теоретическое обучение
С - сессия
К - каникулы
у/1р- 1 раз в неделю
у/2р - 2 раза в неделю
у/3р- 3 раза в неделю
У - учебная практика
Пс - производственная практика
Пд - преддипломная практика
ГИА - Государственная итоговая аттестация

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практическая подготовка	промежуточная аттестация	Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс
					2. Учебный план													
					Нагрузка на дисциплины и МДК							1 сем /17нед.	2 сем/24 нед.	3 сем./17н.	4 сем. /20н./5 УП	5 сем. /16н./1УП	6сем. /12н./3УП/9 ПП нед.	7-8 сем /21нед./4УП/6ПП /4ПДП/6ГИА
					всего учебных занятий	в том числе по учебным дисциплинам и МДК, практической подготовке			Практическая подготовка (производственная и учебная практики)	Консультации	Промежуточная аттестация							
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых проектов/индивидуальных проектов										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20
	Общеобразовательный цикл		**1476**	**20**	**1432**	**712**	**592**	**0**	**0**	**6**	**18**	**612**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП	**Учебные предметы Базовый уровень**		**1422**	**6**	**1392**	**712**	**592**	**0**	**0**	**6**	**18**	**608**	**814**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП. 01	Русский язык	~,э	86	2	76	46	30			2	6	34	52					
ОУП. 02	Литература	~,дз	117		117	117						40	77					
ОУП. 03	Иностранный язык	~,дз	117		117		117					51	66					
ОУП. 04у	Математика	~,э	242	2	232	44	188			2	6	102	140					
ОУП.05	Информатика	~,дз	100		100	70	30					34	66					
ОУП. 06	История	~,дз	117		117	97	20					51	66					
ОУП. 07	Обществознание	~,дз	88		88							45	43					
ОУП.08	География	~	36		36	16	20						36					
ОУП. 09	Физика	~,дз	108		108	90	18					68	40					
ОУП. 10у	Химия	~,э	152	2	142	120	22			2	6	68	84					
ОУП. 11	Биология	дз, дз	72		72	62	10					34	38					
ОУП.12	Физическая культура	~,дз	117		117		117					51	66					
ОУП. 13	Основы безопасности жизнедеятельности	~,дз	70		70	50	20					30	40					
ДУП	**Дополнительные учебные предметы**		**54**	**14**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**50**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУП. 01	Основы финансовой грамотности	дз	36		36								36					

	Индивидуальный проект (учебным предметом не является)	~	18	14	4							4	14					
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**544**	**8**	**536**	**150**	**392**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**130**	**128**	**114**	**48**	**124**
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	48	2	46	38	10									48		
ОГСЭ.02	История	дз	48	2	46	38	10								48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	~,~,~,дз, дз	172	2	170		172							32	40	32	24	44
ОГСЭ.04	Физическая культура	~,з,~,з,дз	172		172	8	164							34	40	34	24	40
ОГСЭ.05	Психология общения	дз	40		40	30	10											40
ОГСЭ.В.06	Русский язык и культура речи	дз	32	2	30	20	10							32				
ОГСЭ.В.07	Введение в специальность (компетенции профессионала)	з	32		32	16	16							32				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**181**	**4**	**177**	**137**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**109**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	~,дз	136	2	134	104	30							72	64			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	45	2	43	33	10								45			
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		**838**	**22**	**778**	**608**	**182**	**0**	**0**	**12**	**26**	**0**	**0**	**330**	**150**	**82**	**109**	**167**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	э	76	2	68	56	8			2	4			76				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	~, компл дз с ОП.В.13	84	2	82	74	10							48	36			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	э	56	2	48	46	10			2	4			56				
ОП.04	Организация обслуживания	дз	64	2	62	54	10											64
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз,э	120	2	110	100	10			2	6			78	42			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	40	2	38	38												40
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	~,дз	64	2	62	32	30										41	23
ОП.08	Охрана труда	э	48		36	26	10			4	8					48		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дз	68		68	20	48										68	
	Вариативная часть		**218**	**8**	**204**	**162**	**46**	**0**	**0**	**2**	**4**	**0**	**0**	**72**	**72**	**34**	**0**	**40**
ОП.В.10	Технология поиска работы	дз	40	2	38	28	10											40
ОП.В.11	Основы предпринимательства	дз	34	2	32	22	10									34		
ОП.В.12	Калькуляция и бухгалтерский учет	э	72		66	46	20			2	4			72				
ОП.В.13	Товароведение продовольственных товаров	компл дз с ОП.02	36	2	34	30	6								36			

ОП.В.14	Организация кулинарного производства	дз	36	2	34	36	0								36			
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**2541**	**40**	**1347**	**1043**	**268**	**40**	**1008**	**40**	**106**	**0**	**0**	**80**	**513**	**416**	**707**	**825**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**э**	**268**	**4**	**166**	**148**	**20**	**0**	**72**	**8**	**18**	**0**	**0**	**80**	**188**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	80	2	72	64	10			2	4			80				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	104	2	94	84	10			2	6				104			
УП.01	Учебная практика	дз	84						72	4	8				84			
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**э**	**434**	**12**	**250**	**212**	**20**	**20**	**144**	**8**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**147**	**287**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э	98	2	88	88				2	6					98		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э	110	8	94	64	10	20		2	6					49	61	
МДК.В.02.03	Кухня народов мира	дз	70	2	68	60	10										70	
УП.02	Учебная практика	дз	36						36								36	
ПП.02	Производственная практика	з	120						108	4	8						120	

ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**э**	**340**	**4**	**168**	**128**	**40**	**0**	**144**	**6**	**18**	**0**	**0**	**0**	**234**	**106**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э	62	2	52	42	10			2	6					62		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э	126	2	116	86	30			2	6				126			
УП.03	Учебная практика	**дз**	152						**144**	**2**	**6**				108	44		
ПП.03	Производственная практика																	
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**компл экз с ПМ.05**	**289**	**4**	**125**	**93**	**32**	**0**	**144**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**289**
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	компл экз	68	2	66	50	16											68
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		69	2	59	43	16			2	6							69
УП.04	Учебная практика	компл дз с ПМ.05	36						36									36
ПП.04	Производственная практика	компл зач с	116						108	2	6							116

ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**компл экз с ПМ.04**	**364**	**4**	**168**	**114**	**54**	**0**	**180**	**4**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**364**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	компл экз	88	2	86	54	32											88
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских		96	2	82	60	22			4	8							96
УП.05	Учебная практика	компл дз с ПМ.04	72						72									72
ПП.05	Производственная практика	компл зач с ПМ.04	108						108									108
	Экзамен квалификационный		**0**															
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**э**	**172**	**8**	**112**	**56**	**36**	**20**	**36**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**172**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	э	128	8	112	56	36	20		2	6							128
УП.06	Учебная практика	дз	44						36	2	6							44
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии повар**	эк	**674**	**4**	**358**	**292**	**66**	**0**	**288**	**6**	**18**	**0**	**0**	**0**	**91**	**163**	**420**	**0**
МДК.В.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового	~,компл экз, э	162	2	152	142	10			2	6				50	112		
МДК.В.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		216	2	206	150	56			2	6				41	51	124	

УП.07	Учебная практика	дз	72						72								72	
ПП.07	Произдственная практика	з	224						216	2	6						224	
ПДП	**Преддипломная практика**		**144**						144									144
ГИА	**Государственная итоговая**		**216**															216
Всего			**5940**	**94**	**4270**	**2650**	**1474**	**40**	**1152**	**58**	**150**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**	**1476**
			5940															5940
Государственная (итоговая) аттестация **1. Программа обучения по специальности** 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) - 4 нед.					**Всего**	**дисциплин и МДК**						**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**	**1476**
Защита дипломного проекта (работы) - 1 нед.						учебной практики									180	36	108	144
Выполнение демонстрационного экзамена- 1 нед.						производств.практики											324	216
						преддипломн. практики												144
						экзаменов							3	4	4	4	4	4
						дифф. зачетов						1	9	2	6	2	5	8
						зачетов							1	1	1		3	2

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Вятско-Полянский механический техникум» разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565.

Учебный план разработан с учетом следующих документов:

– Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 «об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»

– Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»

– Приказ Минпросвещения России от 02.09.2020г. №457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказ министерство просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"

– Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»

– Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 №534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"

– Примерная основная образовательная программа (ПООП) *по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

– Устав КОГПОБУ ВПМТ

– Положение о порядке разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в КОГПОБУ «Вятско-Полянский механический техникум»;

– Положение «Об организации и проведении практической подготовки обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в КОГПОБУ «Вятско-Полянский механический техникум»;

– Положение об организации и проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КОГПОБУ «Вятско-Полянский механический техникум»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N610н «Об утверждении профессионального стандарта Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015г. N 39023);

В учебном плане в рамках основной профессиональной образовательной программы предусмотрено освоение рабочей профессии 16675 "Повар"(по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)).

Организация учебного процесса предполагает:

Согласно ФГОС нормативный срок обучения на базе основного общего образования при очной форме обучения 3 года 10 месяцев:

Общий объем образовательной программы составляет **5940ч**.

- продолжительность учебной недели - 6-дней;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и

самостоятельной учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- продолжительность занятий - 1час 30 мин. (с перерывом в 5 мин. через 45 мин);
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса;
- учебная практика проводится как концентрированно, так и рассредоточено, параллельно с аудиторными занятиями, преддипломная практика проводится концентрированно;
- каждый семестр заканчивается сессией, система оценок - 5-ти балльная.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ составлен с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

Нормативно-правовую основу реализации среднего общего образования в пределах освоения основных образовательных программ среднего профессионального образования составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
- приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения России № 190, Рособрнадзора № 1512 от 07.11.2018 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования»;
- приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы СПО. Образовательная программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Общеобразовательный цикл составлен с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ОП СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на теоретическое обучение, составляет **1476 час** и распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на **базовом и углубленном уровнях**, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

Предметные области	**Учебные предметы**
Русский язык и литература	Русский язык
	Литература
Иностранные языки	Иностранный язык
Математика и информатика	Математика
	Информатика
Общественно-научные предметы	История
	Обществознание
	География
Естественно-научные предметы	Физика
	Химия
	Биология
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура
	Основы безопасности жизнедеятельности

Учебный план должны содержит 13 учебных предметов (русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности) и предусматривать изучение не менее 2 учебных предметов на углубленном уровне (математику и физику) из соответствующей профилю обучения предметной области.

На ОУП — 886 часов (60%), на углубление и ДУП — 590 часов (40%), включая ПА

Индекс	Учебные предметы	Всего	ЧАСы (баз.)	Часть, формируемая участниками
Обязательные учебные предметы				
ОУП.01	Русский язык	86	68	18
ОУП.02	Литература	117	68	49
ОУП.03	Иностранный язык	117	68	49
ОУП.04у	Математика	242	104	138
ОУП.05	Информатика	100	68	32
ОУП.06	История	117	68	49
ОУП.07	Обществознание	88	68	20
ОУП.08	География	36	34	2
ОУП.09у	Физика	108	68	40
ОУП.10	Химия	152	68	84
ОУП.11	Биология	72	34	38
ОУП.12	Физическая культура	117	102	15
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	70	68	2
Дополнительные учебные предметы				
ДУП.01	Основы финансовой грамотности	36		36
	Индивидуальный проект (учебным предметом не является)	18		18

На освоение общеобразовательного цикла в учебном плане отводится 1476 часов.

Введены дополнительные дисциплины: Основы финансовой грамотности.

Предусмотрено выполнение индивидуального проекта как особой формы образовательной деятельности обучающихся. Консультации на выполнение индивидуального проекта предусмотрены за счет времени, отведенного на аудиторные занятия- 4 часов, выполнение индивидуального проекта предусмотрено самостоятельной работой-14 часов.

Качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин в форме устного и письменного опроса, оценки выполнения контрольных, проверочных, практических и лабораторных работ, тестирования, в т.ч. с использованием компьютерных технологий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов,

дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по русскому языку, математике и химии.

В процессе освоения общеобразовательных учебных предметов, образовательный процесс организован в форме практической подготовки.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ОПОП СПО (ППССЗ), таких циклов, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Программа подготовки специалистов среднего звена

Структура и объем образовательной программы определен в ФГОС и составляет:

Структура образовательной программы при получении квалификации специалиста среднего звена "техник"	По ФГОС	По учебному плану
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432	544
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180	181
Общепрофессиональный цикл	не менее 612	838
Профессиональный цикл	не менее 1728	2685
Государственная итоговая аттестация	216	216
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	5940

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура". Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет **172** часа (по ФГОС не менее 160 академических часов).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ВПМТ установит особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы предусмотрено включение адаптационной дисциплины «Социальная адаптация и основы

социально-правовых знаний», обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при наличии такой категории обучающихся.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы (для юношей), на освоение основ медицинских знаний (для девушек).

Практическая подготовка (учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей (табл.1). Преддипломная практика - 4 недели предшествует выполнению выпускной квалификационной работы в форме дипломного проекта.

Таблица 1 Распределение видов практик по курсам

№ п/п	**Шифр**	**Наименование практики**	**Часы/недели**	**Курс**
	ПМ01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
	УП 01.	Учебная практика	72ч/2 недели	2 курс/4 семестр
	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	УП.02.	Учебная практика	36ч/ 1 неделя	3курс/6 семестр
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	108ч/3 недели	3 курс/6 семестр
	ПМ03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	УП.03	Учебная практика	108ч./3недели 36ч./1 неделя	2 курс/4 семестр 3 курс/5 семестр

	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	УП.04	Учебная практика	36ч/1 неделя	4 курс/7 семестр
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	108ч/3 недели	4 курс/7 семестр
	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	УП.05	Учебная практика	72ч/ 2 неделя	4 курс/ 7 семестр
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	108ч./3 недели	4 курс/ 7 семестр
	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
	УП.06	Учебная практика	36ч/ 1 неделя	4 курс/ 7 семестр
	ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар			
	УП.07	Учебная практика	72 ч./2 недели	3 курс/ 6 семестр
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	216ч./6 недель	3 курс/ 6 семестр
	ПДП	Преддипломная практика	144 ч./4 недели	4 курс

На выполнение дипломного проекта отводится 4 недели.

В рамках профессионального модуля ПМ.07 на 3 курсе обучающийся должен освоить профессию 16675 Повар.

Вариативная часть составляет **1296 часов** и распределяется с учетом Приказа департамента образования Кировской области от 28.04.2011 № 5-558/1 «Об утверждении региональных требований к вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО Кировской области», рекомендательного письма Управления социальной политики администрации города , Совета предпринимателей города, Постоянной комиссии городской думы, Центра занятости населения Вятскополянского района, а также решения педагогического Совета техникума, следующим образом:

На освоение цикла ОГСЭ увеличено на **112** часа: через введение новых дисциплин- ***64*** аудиторных часов, из них:

- «Русский язык и культура речи»- *32* аудиторных часов
- «Введение в специальность (компетенция профессионала)»- *32* аудиторных часа.

Остальные ***48*** аудиторных часов направлены на увеличение обязательного цикла дисциплин.

Цикл математических и естественных наук **-1** час направлен на увеличение объема часов по дисциплинам обязательной части ОП;

В профессиональный цикл в разделе общепрофессиональные дисциплины вариативная часть **226** часов распределена следующим образом:

введены дисциплины в объеме ***218*** часов, в том числе:

- Технология поиска работы-*40* часа
- Основы предпринимательства/*Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (при наличии обучающихся с инвалидностью и ОВЗ) -34* часа
- Калькуляция и бухгалтерский учет- *66* часа, промежуточная аттестация- *6* часов
- Товароведение продовольственных товаров- *36* часов
- Организация кулинарного производства- *36* часов.

Остальные ***8*** часов распределены на дисциплины обязательной части ОП.

В разделе профессиональные модули введены **957 часа**, в том числе: ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 02.03 Кухня народов мира в объеме ***70*** часов; ПМ07 Выполнение работ по профессии повар МДК.В. 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса в объеме ***162*** часа, МДК.В.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск в объеме ***216*** часов, учебная практика- ***72*** часа, производственная практика-***216*** часов, экзамен по модулю- ***8*** часов, преддипломная практика-***144*** часа. Итого: 888 часов.

Остальные ***69*** часов использованы для увеличения отведенного объема времени на МДК, все виды практик и промежуточную аттестацию.

При реализации профессиональной образовательной программы обязательно выполнение курсовых проектов по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на 3 курсе, по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала на 4 курсе.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр. Основными формами промежуточной аттестации в техникуме являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум и более дисциплинам и ПМ;

- экзамен по МДК; экзамен по модулю, квалификационный экзамен;
- зачет/ дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, (практике).

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю, на котором проводится проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

На защиту дипломного проекта отводится 2 недели. Защита дипломных проектов проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР	Шешегова Н.В.
Председатель цикловой комиссии гуманитарных и социально- экономических дисциплин	Хайрутдинова Г.Г.
Председатель цикловой комиссии математических и естественно - научных дисциплин	Гарифова А.А.
Председатель цикловой методической комиссии профессионального цикла	Солоницына В.С.