**Пояснительная записка**

Настоящий учебный план профессионального образовательного учреждения областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Технологический техникум» (далее ОГПОБУ «Технологический техникум») разработан на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013г. №273-ФЗ

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №675 от 22 июня 2010г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации за № 18123 от 11 августа 2010г.

1. *Организация учебного процесса и режим занятий:*

- начало учебного года – 1 сентября, окончание учебного года – 30 июня.

- продолжительность учебной недели - шесть дней.

- начало занятий в 8 часов 30 мин.

- продолжительность урока -45 минут

- максимальная учебная нагрузка обучающихся 54 часа в неделю, включает в себя 36 часов аудиторной нагрузки и 18 внеаудиторной (самостоятельная работа) обучающихся по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Предусмотрено концентрированное изучение профессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

2. *Консультации для обучающихся* - в учебном плане предусмотрены консультации в объеме 320 часов из расчета 4 часа на одного обучающегося в группе на каждый курс обучения. Количество часов в зависимости от числа обучающихся в группе может корректироваться. Формы проведения консультаций могут быть - групповые, индивидуальные.

Учебный план предусматривает выполнение в 6 семестре курсовой работы в объеме 30 часов внеаудиторных занятий по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

3.*Оценка качества подготовки обучающихся .*

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

-оценка уровня освоения дисциплин;

-оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается освоение основ военной службы.

Оценкакачества подготовкиобучающихся проводится следующих формах:

- *текущего контроля*: устного опроса, проверки выполнения практических, лабораторных, самостоятельных работ, домашних заданий, выполнения сообщений, презентаций, тестирования по темам учебных дисциплин и междисциплинарным курсам контрольные работы.

- *промежуточной аттестации* – в учебном плане указаны формы промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебной практики, производственной практике, которые могут проводиться в виде следующих форм:- экзамена по дисциплине, комплексного экзамена, дифференцированного зачёта, зачёта, дифференцированного зачёта в форме контрольной работы, контрольной работы, экзамена (квалификационного);

- *Государственной* *итоговой аттестации* – которая включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательные требования – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение дипломной работы проводится с 18 мая по 17 июня (4 недели), защита с 18 по 30 июня (2 недели).

Экзамены и зачёты проводятся по окончании изучения дисциплин или курса. При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является выставление оценки (отлично, хорошо, удовлетворительно).

4. *Формирование вариативной части ОПОП*

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть стандарта определена в количестве максимальной учебной нагрузки – 1296 часов, в том числе обязательных учебных занятий – 864 часа. Вариативная часть представлена профессиональным модулем ПМ.07.В «Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего», который направлен на получение рабочих профессии «Повар», «Кондитер» в количестве максимальной учебной нагрузки – 908 часов и обязательных учебных занятий – 628 часов. Оставшаяся часть времени максимальной учебной нагрузки в количестве 388 часов и часы обязательных учебных занятий – 236 часов использованы на освоение основной профессиональной образовательной программы, из них 101 час дан на увеличение объема времени при изучении профессиональных модулей и 135 часов на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей:

- ОП.10. В. Организация производства

- ОП.11. В. Организация обслуживания

- ОП.12.В. Бухгалтерский учет в общественном питании.

5.*Самостоятельная работа обучающихся*

В учебном плане запланировано время на самостоятельную работу обучающихся по общеобразовательной и профессиональной подготовке, которая организуется преподавателями общеобразовательных и профессиональных дисциплин. Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по специальности и составляет 50% от обязательной учебной нагрузки.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснуется временем, затрачиваемым на нее. Выполнение самостоятельных работ способствует расширению и углублению знаний обучающихся по общеобразовательным и профессиональным дисциплинам и модулям.

6.*Общеобразовательная подготовка.*

Реализация Федерального закона государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной общеобразовательной программы СПО составляет 39 недель (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю).

Промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время не менее 10 недель в учебном году.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008г. № 241) и 117 часов на физическую культуру.

Учебное время, отведенное на общеобразовательную подготовку (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин.

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: экономика, право, математика, информатика и ИКТ.

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом и втором курсах, которая позволяет обучающимся со следующего года приступить к освоению профессиональной образовательной программы по данной специальности.

По окончанию изучения дисциплин проводится промежуточная аттестация.

7. *Профессиональная подготовка.*

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов основной профессиональной образовательной программы составляет 3078 часов, в том числе 2052 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ОПОП выделено 1296 часов, в том числе 864 часа, обязательных учебных занятий.

Параметр практикоориентированности ОПОП СПО по специальности 19.02.10 « Технология продукции общественного питания» составляет 59,4%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений 50-65%.

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

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.

На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Учебная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей:

в 5-6 семестре - ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 36 час.;

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 48 час.;

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 48 час., по окончанию изучения проводится курсовая работа;

в 7 и 8 семестре - ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» -48 час.;

в 8 семестре – ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 36 час.;

Для ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» - 278 час., учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется также в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей:

в 1,2,3,4 семестре – ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего» - 72 часа (36ч. – 1,2 семестр, 36 ч. – 3,4 семестр);

в 5, 6 семестре – ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 72 час.;

- ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» -108 час.;

- ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 108 час.;

в 7, 8 семестре – ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 144 час.;

- ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 144 час.;

в 8 семестр - ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» -144 час.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики - 4 недели в объеме 144часа.