

## Пояснительная записка

### **1.1. Нормативная база реализации основной образовательной программы (ООП) среднего профессионального образования (СПО) – программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)**

Настоящий учебный план ООП СПО – ППССЗ государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский техникум водных магистралей им. С.Н. Орешкова» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последующей редакции Федеральных законов);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный N 33234);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 года, регистрационный номер 24480);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 года № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 9 февраля 2015 года, регистрационный номер 35953);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 года № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 9 февраля 2016 года, регистрационный номер 41020);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего

профессионального образования» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 30 июля 2013 года, регистрационный номер 29200);

– приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 7 марта 2014 года, регистрационный номер 31539);

– приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 15 января 2015 года, регистрационный номер 35545);

– приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 года № 594 «Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 29 июля 2014 года, регистрационный номер 33335);

– приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 октября 2014 года № 1307 « О внесении изменений в порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 16 октября 2014 года, регистрационный номер 34342);

– приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 года № 387 « О внесении изменений в порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 8 мая 2015 года, регистрационный номер 37221);

- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 26 декабря 2013 года, регистрационный номер 30861);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 года № 518 « О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 28 мая 2014 года № 32461);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 года № 1350 « О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года N 1199» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 3 декабря 2015 года № 39955);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 14 июня 2013 года, регистрационный номер 28785);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 1 ноября 2013 года, регистрационный номер 30306);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 года № 74 « О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 5 марта 2014 года, регистрационный номер 31524);
- 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259);

– письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 17 февраля 2014 года № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 3 марта 2016 года № 08-334;

– Методических рекомендаций об организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06- 846);

– Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846);

– письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» (в последующих редакциях);

– иной нормативно-правовой документации в области среднего профессионального образования;

– Устава государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова»;

– локальных нормативно-правовых актов ГАПОУ АО «Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова», регулирующих организацию и осуществление образовательного процесса, взаимодействие участников образовательных отношений профессиональной образовательной организации.

## **1.2. Общая характеристика учебного плана ПССЗ**

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования–ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, сводных данных по бюджету времени для очной формы обучения, таблицы «План учебного процесса» и перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Данный учебный план составлен для организации очной формы обучения на базе основного общего образования с одновременным получением обучающимися среднего общего образования и в пределах освоения образовательной программы СПО по указанной выше специальности.

Срок получения образования по ООП вне зависимости от применяемых образовательных технологий: 3 года 10 месяцев с присвоением квалификации Техник – технолог.

Область профессиональной деятельности выпускников, полностью выполнивших учебный план ППССЗ: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания..

Обучающийся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания готовится к следующим видам деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена – техник–технолог:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В результате реализации учебного плана обучающийся, освоивший ППССЗ, должен обладать регламентированными в федеральном государственном образовательном стандарте (ФГОС) СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания общими компетенциями, профессиональными компетенциями, а также владеть необходимым практическим опытом, умениями, знаниями, в том числе в рамках освоения вариативной части образовательной программы СПО.

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

Обучение реализуется через усвоение теоретического материала и прохождения практики.

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика	
Преддипломная практика (по профилю специальности)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Организацию учебного процесса и режим занятий в рамках реализации образовательной программы СПО целесообразно представить следующим образом.

Учебный процесс организуется в рамках учебных семестров, объединенных в учебные годы.

Учебный год начинается и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком по данной специальности среднего профессионального образования.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Учебный план включает в себя такие элементы, как учебные дисциплины, междисциплинарные курсы (МДК), профессиональные модули (ПМ), учебную практику (УП), производственную практику (по профилю специальности) (ПП) /первый этап производственной практики/, производственную практику (преддипломную) (ПДП) /второй этап производственной практики/, консультации, промежуточную аттестацию (ПА), государственную итоговую аттестацию (ГИА).

Последовательность и своеобразие реализации элементов учебного плана осуществляется согласно календарному учебному графику по настоящей специальности СПО.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу обучающихся, учебную и производственную практики; также могут проводиться и другие виды учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Группировка учебных занятий осуществляется парами. Перерыв между занятиями составляет 10 минут, между парами – 10 минут. Обеденный перерыв между третьим и четвертым уроками составляет – 20 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Для проведения учебных занятий по учебным дисциплинам ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.07 Информатика, ОГСЭ.03 Иностранный язык, ЕН.02 Информатика, лабораторных и практических занятий по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, а также для занятий по учебной практике группа может делиться на подгруппы.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из учебных дисциплин. Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная (УП) и производственная (ПП). Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Количество недель учебной и производственной практик составляет 32 недели. Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуется концентрированно. Распределение освоения профессиональных модулей и реализация учебной и производственной практики по курсам обучения строится на основе дисциплинарно модульных связей и последовательности освоения учебного материала.

<b>Семестр</b>	<b>Профессиональный модуль</b>	<b>Вид практики</b>	<b>Продолжительность</b>	<b>Форма проведения</b>
4	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	учебная	1 неделя (36 час.)	Концентрированно
		производственная	1 неделя (36 час.)	Концентрированно
4	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	учебная	1 неделя (36 час.)	Концентрированно
		производственная	4 недели (144 час.)	Концентрированно
6	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	учебная	1 неделя (36 час.)	Концентрированно
		производственная	1 неделя (36 час.)	Концентрированно
6	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	учебная	3 недели (108 час.)	Концентрированно
6		производственная	1 неделя (36 час.)	Концентрированно
8		4 недели (144 час.)	Концентрированно	
6	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	учебная	1 неделя (36 час.)	Концентрированно
		производственная	2 недели (72 час.)	Концентрированно
8	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	учебная	2 недели (72 час.)	Концентрированно
		производственная	2 недели (72 час.)	Концентрированно



8	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	производственная	4 недели (144 час.)	Концентрированно
8	Преддипломная практика	производственная	4 недели (144 час.)	Концентрированно

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются рабочей программой по каждому виду практики.

По окончании практики в рамках одного профессионального модуля проводится защита. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В период прохождения теоретического курса и прохождения производственной практики обучающимся предоставляется возможность получения профессии 16675 Повар.

Выполнение курсовой работа предусматривается как вид учебной работы профессиональных модулей ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (6 учебный семестр) и ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» (7 учебный семестр) и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений, практического опыта обучающихся регламентируются локальными нормативно-правовыми актами ГАПОУ АО «Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова». При этом используется пятибалльная система оценки знаний, умений и практического опыта обучающихся.

Текущий контроль знаний, умений и практического опыта проводится только за счет объемов учебного времени, отведенных учебным планом по специальности на изучение соответствующих учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик. Результаты текущего контроля знаний, умений, практического опыта являются основанием для допуска обучающихся к промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем на любом из видов учебных занятий в форме контрольных работ, самостоятельных работ, практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опроса и т.д. за счет времени, отведенного на их изучение. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости разрабатывается преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины и МДК. По учебным дисциплинам и МДК, изучаемым в течение

нескольких семестров, при отсутствии промежуточной аттестации семестровая оценка формируется по результатам текущего контроля.

В процессе освоения образовательной программы СПО обучающимся предоставляются каникулы. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10 – 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; в последний год обучения – 2 недели в зимний период. Всего каникул за весь период обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ – 34 недели: на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на третьем – 10 недель и на 4 курсе – 2 недели.

#### **1.4. Общеобразовательный учебный цикл ОПОП СПО – ППССЗ.**

Реализация федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными программами общеобразовательных дисциплин, рекомендованными ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015г.) для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих основные профессиональные образовательные программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и в соответствии с письмом Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 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 среднего профессионального образования», а также в соответствии с «Уточнениями 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 учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) (одобрены научно – методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» от 25 мая 2017 г.)

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

При разработке учебного плана ОПОП СПО – ППСЗ по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по программе базовой подготовки) учтен профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный и сформирован общеобразовательный цикл учебных дисциплин (ОУД.00), включающий в себя общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД) (общие и по выбору) из обязательных предметных областей.

Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Он выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно - исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Дополнительная учебная дисциплина «Основы проектной деятельности» включена в общеобразовательный цикл, поскольку способность осуществлять проектную деятельность является одной из ключевых компетенций, позволяющая организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, а также работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. В рамках изучения данной дисциплины обучающиеся выполняют индивидуальный проект.

Изучение обучающимися учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется в течение 1 учебного курса.

Для формирования общеобразовательного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по программе базовой подготовки) нормативный срок освоения ОПОП СПО – ППСЗ по данной специальности увеличен на 52 недели из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель (1404 академических часа);
- промежуточная аттестация – 2 недели;
- каникулы – 11 недель.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов. Два обязательных экзамена – Русский язык. Литература и Математика являются обязательными, один (химия) – проводится по выбору обучающегося или образовательного учреждения СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования.

На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Знания и умения, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ОПОП СПО – ППССЗ таких учебных циклов, как общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, а также отдельных учебных дисциплин профессионального учебного цикла.

### **1.5. Формирование обязательной и вариативной частей ППССЗ.**

Учебный план ППССЗ по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического; математического и общего естественнонаучного; профессионального; а также разделов (учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация).

Учебные циклы ОГСЭ.00, ЕН.00 включают в себя учебные дисциплины. Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (ОП.00) и профессиональных модулей (ПМ.00) в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности). Учебный план включает в себя обязательную и вариативную части.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных учебных дисциплин: ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык, ОГСЭ.04 Физическая культура.

Учебная дисциплина ОП.08 Безопасность жизнедеятельности составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек можно использовать часть учебного времени учебной дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В соответствии с приказом Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 года № 96/134. «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» в период летних каникул проводятся пятидневные учебные сборы, которые не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Учебная дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

По согласованию с работодателем вариативная часть составляет 1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий, сформирована следующим образом:

№ п/п	Наименование учебных дисциплин, МДК, профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка (час.)	Обязательная аудиторная (час.)
1	<i>Вариативная часть, использованная на увеличение объема времени, отведенного на учебные дисциплины и модули обязательной части ППССЗ</i>		
1.1	ЕН.02. Экологические основы природопользования (всего, с учетом увеличения количества часов за счет вариативной части ОПОП СПО: максимальная учебная нагрузка – 88 часов, в том числе обязательных учебных занятий – 64 часа)	32	28
1.2	ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья (всего, с учетом увеличения	36	26

	<i>количества часов за счет вариативной части ОПОП СПО: максимальная учебная нагрузка – 94 часа, в том числе обязательных учебных занятий – 62 часа)</i>		
1.3	<i>ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга (всего, с учетом увеличения количества часов за счет вариативной части ОПОП СПО: максимальная учебная нагрузка – 104 часа, в том числе обязательных учебных занятий – 70 часов)</i>	36	34
1.3	<i>МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (всего, с учетом увеличения количества часов за счет вариативной части ОПОП СПО: максимальная учебная нагрузка – 216 часов, в том числе обязательных учебных занятий – 144 часа)</i>	86	54
1.4	<i>МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (всего, с учетом увеличения количества часов за счет вариативной части ОПОП СПО: максимальная учебная нагрузка – 318 часов, в том числе обязательных учебных занятий – 212 часов)</i>	86	54
1.5	<i>МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (всего, с учетом увеличения количества часов за счет вариативной части ОПОП СПО: максимальная учебная нагрузка – 572 часа, в том числе обязательных учебных занятий – 372 часа)</i>	86	54
1.6	<i>МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (всего, с учетом увеличения количества часов за счет вариативной части ОПОП СПО: максимальная учебная нагрузка – 162 часа, в том числе обязательных учебных занятий – 108 часов)</i>	86	54
1.7	<i>МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации (всего, с учетом увеличения количества часов за счет вариативной части ОПОП СПО: максимальная учебная нагрузка – 390 часов, в том числе обязательных учебных занятий – 260 часов)</i>	148	106
1.8	<i>МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар (всего, с учетом увеличения количества часов за счет вариативной части ОПОП СПО: максимальная учебная нагрузка – 324 часа, в том числе обязательных учебных занятий – 216 часов)</i>	86	54
2.	<i>Вариативная часть, использованная на введение новых элементов учебного плана ППСЗ в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся и спецификой деятельности профессиональной образовательной организации</i>		

2.1	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	84	56
2.2	ОГСЭ.06. Основы научно-исследовательской деятельности	48	36
2.3	ОП.12. Особенности Северной кухни	122	68
2.4	ОП.10. Товароведение продовольственных продуктов	102	68
2.5	ОП.11. Оборудование предприятий общественного питания	84	56
2.6	ОП.13. Кухня народов мира	90	60
2.7	ОП.14 Организация обслуживания на предприятии общественного питания	84	56
	<b>Итого:</b>	<b>1296</b>	<b>864</b>

### 1.6. Порядок аттестации обучающихся.

Оценка качества освоения ППССЗ должна включать кроме текущего контроля успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Своеобразие проведения ПА и ГИА обучающихся регламентировано локальными нормативно-правовыми актами ГАПОУ АО «АТВМ имени С.Н. Орешкова». При этом в отношении оценки знаний, умений, практического опыта, компетенций обучающихся, предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин, овладения учебными действиями используется пятибалльная оценочная система, а в отношении определения достижения обучающимися личностных, метапредметных результатов в рамках общеобразовательной подготовки – бинарная система оценивания.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю, практикам разрабатываются ГАПОУ АО «АТВМ имени С.Н. Орешкова» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формами ПА являются дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный).

По учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, дифференцированного зачета или зачета.

Промежуточная аттестация по ПМ проводится в форме экзамена (квалификационного), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием представителей работодателя. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся всех элементов программы профессионального модуля. Итогом экзаменов квалификационных является решение – «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов, дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты и дифференцированные зачеты по физической культуре.

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

В течение всего периода реализации ППССЗ (3 года, 10 месяцев), исходя из профессионально-педагогической целесообразности, осуществляется проведение 20 экзаменов, 29 дифференцированных зачетов.

Предусмотрены следующие экзамены:

<b>2 семестр</b>	Комплексный экзамен ОУД.01.01 Русский язык и ОУД.01.02 Литература
	ОУД.03 Математика
	ОУД.09 Химия
<b>3 семестр</b>	Комплексный экзамен ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве и ОП.02 Физиология питания
	ОП.10 Товароведение продовольственных продуктов
<b>4 семестр</b>	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ЕН.02 Химия
	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.08 Охрана труда
	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар
<b>6 семестр</b>	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>7 семестр</b>	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

По окончании изучения теоретической части профессиональных модулей и прохождения практики обучающиеся сдают экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

5 семестр	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
5 семестр	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих



7 семестр	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
7 семестр	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
8 семестр	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
8 семестр	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
8 семестр	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) – дипломная работа. Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ. Результаты государственной итоговой аттестации определяются отметками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Лицам, успешно прошедшим ГИА по ППССЗ, присваивается квалификация «Техник-технолог» и выдается диплом о среднем профессиональном образовании по специальности СПО государственного образца.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные обучающимися компетенции, а для общеобразовательной подготовки – личностные, метапредметные предметные результаты, освоенные учебные действия.

## 1.7 Другое.

Иные аспекты обучения потребителей образовательных услуг по настоящему учебному плану ОПОП СПО – ППССЗ ГАПОУ Архангельской области «Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по программе базовой подготовки), не обозначенные в данном документе, регулируются локальными нормативно–правовыми актами государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова», не противоречащими действующей нормативно–правовой документации в сфере образования федерального (Российская Федерация) и регионального (Архангельская область) уровней.

Настоящий учебный план является основой для разработки индивидуальных учебных планов для лиц, осваивающих специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по программе базовой подготовки) при наличии объективных для этого оснований, предусмотренных действующим законодательством.

В контексте реализации учебного плана ППСЗ разрабатываются рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств, методические материалы.