**1.Пояснительная записка**

**1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Владикавказский торгово – экономический техникум» разработан на основе:

1.Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №44898 от 22 декабря 2016 года);

2.Закона об образовании Российской Федерации от 29 декабря 2012 года ст.68;

3.Устава ГБПОУ «Владикавказский торгово – экономический техникум»;

4. «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО;

5.Методических рекомендаций по разработке учебного плана, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

6.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» (с изменениями от 15.05.2015 г.);

7. Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 года №610 н;

8. Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года №597 н;

9. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 года №914 н;

10. Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2015 года №ДЛ-1/05 вн.;

11. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от25 июня 2014 года №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199 (с изменениями и дополнениями);

12. 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» (с изменениями , утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 года №1138);

13. 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» (ред. от 18 августа 2016 года).

**1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

- Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

- Продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;

- Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;

- Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования;

**- Практика:**

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 1 неделя (36 часов),

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 3 недели (108 часов),

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 3 недели (108 часов),

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 3 недели (108 часов),

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),

ПМ.07 Технология ресторанного сервиса – 3 недели (108 часов).

Производственная практика организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся, в объеме 26 недель (936 часов), проводится концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 6 недель (216 часов),

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 5 недель (180 часов),

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 5 недель (180 часов),

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели– 4 недели (144 часа).

- Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГБПОУ «ВТЭТ»;

- По завершению профессиональных модулей проводится комплексный экзамен по междисциплинарным курсам и демонстрационный экзамен по завершению производственной практики;

- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования.

Форма проведения ГИА –демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает освоение основ военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек) в объеме 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

**1.3. Формирование вариативной части ППКРС**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариативной составляющей в объеме 2304 часа обязательной учебной нагрузки и вариативной части в объеме 612 часов обязательной учебной нагрузки.

Вариативная часть использована на увеличение объема образовательной нагрузки общепрофессиональных дисциплин, введение в план учебного процесса двух новых профессиональных модулей: ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели; ПМ.07 Технология ресторанного сервиса.

Данные изменения внесены в базовый учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для получения обучающимися более глубоких, разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания республики.