1. **Пояснительная записка**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Боханский аграрный техникум» разработан на основе:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г., зарегистрированный в Минюсте России 22.12.2016 №44898

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 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»;

- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015г. №06-259 «О направлении доработанных 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 Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968) «Об утверждении порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 31 января 2014 г. № 74 “О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Примерная основная образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер;

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Письмо Министерства образования и науки РФ 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. №ТС – 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»;

- Устава ГБПОУ «Боханский аграрный техникум»;

- Локальные нормативные акты.

1. **Организация учебного процесса и режим работы**

Образовательная деятельность в техникуме осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствие с учебным планом.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность каникул составляет: на 1 курсе - 2 недели в зимний период и 9 недель в летний, на 2 курсе - 2 недели в зимний период и 9 недель в летний, на 3 курсе - 2 недели в зимний период и 9 недель в летний, на 4 курсе - 2 недели в зимний период.

Для практических занятий по дисциплинам «Информатика» и «Иностранный язык» группы делятся на подгруппы.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Проведение учебной практики планируется по каждому модулю. После прохождения учебной практики, обучающиеся проходят производственную практику, закрепляя полученные теоретические и практические навыки на предприятиях. Прохождение производственной практики по каждому профессиональному модулю заканчивается квалификационным экзаменом, который сдается в день, освобожденный от других учебных занятий.

Учебная практика проводится рассредоточено в учебно-производственных мастерских техникума. Производственная практика проводится рассредоточено на предприятиях поселка и района, направления деятельности которых соответствуют профилю подготовки.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам учебной и производственной практик проводится комплексный дифференцированный зачет.

После прохождения производственной практики по каждому профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен, который сдается в день, освобожденный от других учебных занятий.

Для обучающихся в рамках промежуточной аттестации предусматриваются консультации. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные.

Проведение консультаций предусмотрено по учебным дисциплинам, согласно учебного плана, с целью подготовки обучающихся к проведению промежуточной аттестации.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Внутри профессионального модуля по каждому МДК проводится экзамен.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Предусмотрена пятибалльная система оценок.

По предметам, по которым не предусмотрена промежуточная аттестация, используются различные формы текущего контроля и накопительная система оценивания.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике профильнымучебнымдисциплинам химия, информатика за счет времени, выделяемого на промежуточную аттестацию. Экзамены и дифференцированные зачеты проводятся на русском языке (за исключением учебной дисциплины «Иностранный язык»). Экзамены по русскому языку и математике проводятся письменно. Экзамены по химии, информатике проводится устно.

1. **Общеобразовательныйцикл**

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО содержит 11 базовых учебных дисциплин из каждой предметной области. 3 учебных дисциплины изучаются углубленно с учетом профиля профессии Повар, кондитер – Информатика, Химия, Биология.

Для увеличения двигательной активности и физических качеств обучающихся, внедрения современных систем физвоспитания по дисциплине ОУД.05 Физическая культура предусмотрено 3 часа в неделю аудиторных занятий (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889).

В раздел учебные дисциплин по выбору, формируемый участниками образовательных отношений, включены учебные дисциплины по выбору обучающихся: История Иркутской области, Учебно-исследовательское проектирование, Природа и экология родного края, Культура речи, также введена учебная дисциплина Астрономия (Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. №613 “О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413”).

**Формирование вариативной части ППКРС**

**Вариативная часть составляет 1368 (612+ +756) часов**

Распределение часов вариативной части образовательной программы составлено с учетом требований профессиональных стандартов, требованиям регионального рынка труда и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин: Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основ товароведения продовольственных товаров, Технического оснащения и организации рабочего места, Экономических и правовых основ профессиональной деятельности, Основ калькуляции и учета, Иностранного языка в профессиональной деятельности, а также на увеличение количества часов по всем основным видам деятельности – профессиональным модулям (на теоретическое обучение).

Кроме того, в целях освоения общих компетенций введены общепрофессиональные дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности, Основы предпринимательской деятельности, Эффективное поведение на рынке труда, Культура речи, Национальная кухня, Астрономия.

Для увеличения двигательной активности и физических качеств обучающихся, внедрения современных систем физвоспитания по дисциплине ОП.09 Физическая культура предусмотрено 3 часа в неделю аудиторных занятий (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Учебная дисциплина/**  **профессиональный модуль** | **Количество часов по ФГОС** | **Количество часов добавленных из вариативной части** | **Количество часов в учебном плане** |
| УДп.01 | История Иркутской области | 36 | 20 | 56 |
| УДп.02 | Природа и экология родного края | 36 | 30 | 66 |
| УДп.04 | Культура речи | 36 | 56 | 92 |
| УДп.05 | Астрономия | 36 | 24 | 60 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и  гигиены | 36 | 36 | 72 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 36 | 36 | 72 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 36 | 36 | 72 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 36 | 59 | 95 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 32 | 40 | 72 |
| ОП.06 | Охрана труда | 36 | 36 | 72 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | 119 | 155 |
| ОП.09 | Физическая культура | 40 | 155 | 195 |
| ОП.10 | Национальная кухня | 0 | 92 | 92 |
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности | 0 | 70 | 70 |
| ОП.12 | Эффективное поведение на рынке труда | 0 | 66 | 66 |
| ОП.13 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 0 | 162 | 162 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 72 | 108 | 180 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 128 | 74 | 202 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 96 | 22 | 118 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 64 | 34 | 98 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 128 | 93 | 221 |
|  | **ИТОГО вариативная часть ППКРССПО профессиональной подготовки** |  | **1368** |  |
|  |  |  |  |  |

1. **Формы проведения итоговой аттестации.**

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной. Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Итоговая аттестация проводится в соответствии с Приказом Минобрнауки РФ от 31 января 2014 г. № 74 “О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с положением ГБПОУ ИО «Боханский аграрный техникум» «Об итоговой аттестации выпускников».

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится - в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы соответствует результатам освоения нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.