**Утверждаю**

**Согласовано**

Директор ООО «Город-С»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. Д. Дьяков

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г.

**Согласовано**

Заместитель Министра образования

Республики Мордовия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

 Директор ГБПОУ РМ «СПТ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Д. Ирлянов

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы

среднего профессионального образования

**ГБПОУ РМ «Саранский политехнический техникум»**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

**1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Сентябрь | Октябрь | 27-2 | Ноябрь | 24-30 | Декабрь | Январь | 26-1 | Февраль | 23-1 | Март | 23-29 | Апрель | 27-3 | Май | 25-31 | Июнь | 22-28 | Июль | 27-2 | Август |
| 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 1-7 | 8--14 | 15-21 | 22-28 | 29-4 | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 30-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 29-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-31 |
| 3-9 | 10-16 | 17-23 |
| 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 |
| 1 |  |  |  | /6 |  | /6 |  | /6 |  | /6 |  | /6 |  | /6 |  | /6 | А | К | К |  | /6 |  | /6 |  | /6 |  | /6 |  | /6 |  | /6 | /6 | /6 | /6 | /6 | /6 | /6 | /6 | /6 | /6 | /6 | /6 | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | А | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | А | У | У | У | У | У | А | У | У | У | У | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | А | К | К |  |  |  |  |  |  |  | А | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | А | У | У | У | У | У | У | У | К | К | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | С | С | С | С | П | П | П | П | И | И | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Обозначения: |  | Теоретическое обучение | **А** | Промежуточная аттестация | **У** | Учебная практика | **Т** | Производственная практика (по профилю специальности) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **С** | Производственная практика (преддипломная) | **К** | Каникулы | **П** | Подготовка к итоговой государственной аттестации | **И** | Итоговая аттестация |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **\*** | Неделя отсутствует  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 35 | 4 |  | 2 |  | 11 | 52 |
| II курс | 33 | 5 |  | 3 |  | 11 | 52 |
| III курс | 23 | 16 |  | 2 |  | 11 | 52 |
| IV курс | 9 | 7 | 22 | 1 | 2 | 2 | 43 |
| **Всего** | **100** | **32** | **22** | **8** | **2** | **34** | **199** |

 **СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ**

**2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | № п/п | Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам |
| Во взаимодействии с преподавателем |
| Самостоятельная учебная работа | Нагрузка на дисциплины и МДК | По практике производственной и учебной | Консультации | Промежуточная аттестация | I КУРС | II КУРС | III КУРС | IV КУРС |
| Всего учебных занятий | В т. ч. по учебным дисциплинам и МДК |
| Теоретическое обучение | Лаб. и практ. занятий | Курсовых работ  | 1 семестр 16недель | 2 семестр 23недели | 3 семестр 16 недель | 4 семестр 22недели | 5 семестр 16недель | 6 семестр 22 недели | 7 семестр 16недель | 8 семестр 22 недели |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| ОУД | 00 | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  | **2052** | **1562** | **490** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД | 01 | Русский язык  | -,-,-,Э | 126 |  | 114 |  |  |  |  |  |  | 16 | 46 | 32 | 20 |  |  |  |  |
| ОУД | 02 | Литература | -, -,-, З | 179 |  | 171 |  |  |  |  |  |  | 32 | 23 | 32 | 84 |  |  |  |  |
| ОУД | 03 | Иностранный язык | -, -,-, З | 179 |  | 171 |  | 171 |  |  |  |  | 32 | 46 | 32 | 61 |  |  |  |  |
| ОУД | 04 | Математика | -, -,-, Э | 242 |  | 228 | 228 |  |  |  |  |  | 32 | 69 | 48 | 74 |  |  |  |  |
| ОУД | 05 | История | -,-,-,З | 177 |  | 171 | 171 |  |  |  |  |  | 32 | 46 | 32 | 61 |  |  |  |  |
| ОУД | 06 | Физическая культура | З, З, З, З | 177 |  | 171 | 6 | 165 |  |  |  |  | 32 | 46 | 32 | 61 |  |  |  |  |
| ОУД | 07 | ОБЖ | -, З | 76 |  | 72 | 72 |  |  |  |  |  | 16 | 56 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД | 08 | Информатика  | -, -,- , З | 112 |  | 108 | 58 | 50 |  |  |  |  | 16 | 23 | 32 | 47 |  |  |  |  |
| ОУД | 09 | Физика |  -, -, Э | 112 |  | 108 | 96 | 12 |  |  |  |  | 32 | 46 | 30 |  |  |  |  |  |
| ОУД | 10 | Химия | -, -, -, Э | 227 |  | 213 | 197 | 16 |  |  |  |  | 48 | 37 | 70 | 58 |  |  |  |  |
| ОУД | 11 | Обществознание (вкл. экономику и право) | -, -, -,З | 177 |  | 171 | 171 |  |  |  |  |  | 32 | 36 | 42 | 61 |  |  |  |  |
| ОУД | 12 | Биология | -, Э | 106 |  | 102 | 86 | 16 |  |  |  |  | 38 | 64 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД | 13 | География | -, З | 76 |  | 72 | 52 | 20 |  |  |  |  |  |  | 20 | 52 |  |  |  |  |
| ОУД | 14 | Астрономия | З | 38 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| УД.п | 15 | История родного края | З | 42 |  | 40 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 |  |  |  |
| УД.п | 16 | Экология мордовского края | З | 42 |  | 40 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 |  |  |  |
| УД.п | 17 | Эффективное поведение на рынке труда | З | 42 |  | 40 | 30 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 |  |  |  |
| УД.п | 18 | Технология | -,З | 26 |  | 24 | 12 | 12 |  |  |  |  | 16 | 8 |  |  |  |  |  |  |
| **П.** | **00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  | **612** | **251** | **361** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.** | **00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |  |  | **222** | **116** | **106** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП. | 01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | З | 38 |  | **36** | 24 | 12 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП | 02 | Основы товароведения продовольственных товаров | З | 38 |  | **42** | 26 | 16 |  |  |  |  |  |  | 42 |  |  |  |  |  |
| ОП | 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места  | -, З | 38 |  | **36** | 20 | 16 |  |  |  |  | 20 | 16 |  |  |  |  |  |  |
| ОП. | 04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | З | 38 |  | **36** | 28 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| ОП | О5 | Основы калькуляции и учета | З | 34 |  | **32** | 20 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |
| ОП. | 06 | Охрана труда | З | 38 |  | **36** | 26 | 10 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| ОП. | 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | -, З | 38 |  | **36** |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 24 |  |  |
| ОП. | 08 | Безопасность жизнедеятельности | -, З | 72 |  | **68** | 44 | 24 |  |  |  |  |  |  | 23 | 45 |  |  |  |  |
| ОП. | **09** | Физическая культура | -, З | 42 |  | **40** |  | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  |
| **ОП** | **10** | *Предпринимательская деятельность* | З | 42 |  | **40** | 22 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **40** |  |
| **ОП** | **11** | *Рисунок и лепка* | З | 36 |  | **34** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **34** |  |  |  |
| **ОП** | **12** | *Формирование ключевых компетенций цифровой экономики* | з | 36 |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |  |
| *ОП* | *13* | *Основы финансовой грамотности* | **з** |  |  | ***32*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **32** |  |
|  |  | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.** | **00** | **Профессиональные модули** | **э** |  |  | **3009** | **837** | **400** |  | **1944** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.** | **01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **э** | **264** |  | **248** | **50** | **54** |  | **144** | **10** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК.** | **01.01** | **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | **З** |  |  | **32** | **14** | **18** |  |  |  |  | **32** |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК,** | **01.02** | **Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | **з** |  |  | **72** | **36** | **36** |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  |
| УП | 01 | Учебная практика | **-, З** |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  | 42 | **30** |  |  |  |  |  |  |
| ПП | 01 | Производственная практика  | **З** |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **72** |
| **ПМ.** | **02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **Э** | **759** |  | **733** | **107** | **86** |  | **540** | **25** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК** | **02.01** | **Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | **з** |  |  | **32** | **16** | **16** |  |  |  |  |  | **32** |  |  |  |  |  |  |
| **МДК** | **02.02** | **Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | **з** |  |  | **161** |  | **70** |  |  |  |  |  | **60** | **61** | **40** |  |  |  |  |
| УП | 02 | Учебная практика | **-,-,З** |  |  | **252** |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 48 | 132 |  |  |  |  |
| ПП | 02 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  | 288 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 288 |
| **ПМ.** | **03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | Э | **362** |  | **344** | **68** | **60** |  | **216** | **16** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК** | **03.01** | **Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | - |  |  | **32** | **16** | **16** |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |
| **МДК.** | **03.02** | **Процессы приготовления, подготовки к****реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | - |  |  | **96** | **52** | **44** |  |  |  |  |  |  |  |  | 96 |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| ПП | 03 | Производственная практика (по профилю специальности) | З |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |
| **ПМ.** | **04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **Э** | **302** |  | **284** | **62** | **34** |  | **180** | **15** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК** | **04.01** | **Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** | **-** |  |  | **32** | **26** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |
| **МДК.** | **04.02** | **Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** | **-** |  |  | **72** | **36** | **28** |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 | **42** |  |  |
| УП | 04 | Учебная практика | **-,З** |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 54 | 54 |  |  |
| ПП | 04 | Производственная практика (по профилю специальности) | **З** |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| **ПМ** | **05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **Э** | **818** |  | **812** | **202** | **70** |  | **540** | **58** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК.** | **05.01.** | **Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **-** |  |  | **32** | **22** | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |
| **МДК.** | **05.02** | **Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **-** |  |  | **240** | **68** | **60** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **140** | 100 |  |
| УП | 05 | Учебная практика | -,З |  |  | **288** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 180 | **108** |  |
| ПП | 05 | Производственная практика (по профилю специальности) | З |  |  | **252** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **252** |
| ***ПМ*** | ***06*** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни разнообразного ассортимента*** | ***Э*** | **348** |  | **328** | **94** | **90** |  | **144** | **26** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***МДК*** | ***06.01*** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни разнообразного ассортимента*** | ***-*** |  |  | **116** | **42** | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **116** |  |
| *УП* | *06* | *Учебная практика* | *З* |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **144** |  |
| *ПП* | *06* | *Производственная практика (по профилю специальности)* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***ПМ*** | ***07*** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок кухонь народов Поволжья разнообразного ассортимента*** | Э | **318** |  | **300** | **74** | **46** |  | **180** | **15** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***МДК*** | ***07.01*** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок кухонь народов Поволжья разнообразного ассортимента*** | - |  |  | 120 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **120** |  |  |
| *УП* | *07* | *Учебная практика* | З |  |  | 180 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *180* |  |  |
| *ПП* | *07* | *Производственная практика (по профилю специальности)* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Всего** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 576 | 828 | 576 | 828 | 576 | 792 | 576 | 792 |
| **Военные сборы** |  |  |  | **35** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 35 |  |  |
| Факультатив «Россия – Моя страна» |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГИА** | **00** | **Государственная (итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| **Консультации: не более 100 часов на учебную группу на год****Государственная (итоговая) аттестация:** **в виде демонстрационного экзамена** | **Всего** | дисциплин и МДК | 534 | 726 | 528 | 696 | 414 | 378 | 324 |  |
| Учебной практики | 42 | 102 | 48 | 132 | 162 | 414 | 252 |  |
| Производственной практики |  |  |  |  |  |  |  | 792 |
| Экзаменов | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 2 | 2 | 0 |
| Диф. зачетов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| зачетов | 2 | 6 | 1 | 8 | 6 | 2 | 1 | 5 |

|  |
| --- |
| **3. ПЕРЕЧЕНЬ НЕОБХОДИМЫХ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ И МАСТЕРСКИХ** |
| № п/п | Наименование |
|
|  | **Кабинеты:** |
|
|  | Математики  |
|  | физики |
|  | Естественнонаучных дисциплин |
|
|  | социально-экономических дисциплин |
|  | Иностранных языковИностранного языка |
|
|  | безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
|
|  | Русского языка и литературы |
|  | Технологии кулинарного и кондитерского производства |
|
|  | **Лаборатории:** |
|
| 1 | Микробиологии, санитарии и гигиены |
|
| 2 | Товароведения продовольственных товаров |
|
| 3 | Технического оснащения и организации рабочего места |
|
|  | **Учебный кулинарный цех** |
|  | **Учебный кондитерский цех** |
|  | **Спортивный комплекс:** |
| 1. | спортивный зал |
| 2. | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3. | стрелковый тир  |
|  | **Залы** |
| 1 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | актовый зал |

**4. ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ**

1. Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования «Саранский политехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированный Министерством юстиции (рег.№44898 от 22 декабря 2016года);

**Организация учебного процесса и режим занятий:**

- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность занятий - 45 мин.;

- максимальный объем часов учебной нагрузки студента не превышает 36 часов в неделю, включая все виды учебной работы студента в образовательном учреждении.

- текущий контроль проводится в форме тестов, контрольных работ, рефератов, сообщений, лабораторных и практических работ;

- консультации предусмотрены индивидуальные и групповые перед экзаменами и в межсессионный период за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию; выполняются курсовые работы как вид учебной работы по профессиональным модулям профессионального цикла, и реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение;

- учебная практика предусмотрена рассредоточенной по учебному году, производственная практики предусмотрена после изучения соответствующего модуля; - -- промежуточная аттестация проводится в форме экзамена и зачета, в период сессий сконцентрированных в рамках календарной недели, зачеты проводятся за счет часов предусмотренных на изучение дисциплины или прохождения практики; количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году; количество зачетов - не более 10.

- на предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы в размере 35 часов;

- государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект) с включением демонстрационного экзамена.

**4.1. Общеобразовательный цикл**

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним выполнен в соответствии с Рекомендациями 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 среднего общего образования и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

В программах одного или нескольких учебных предметов общеобразовательного цикла должно быть предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов.

**4.2. Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть в объеме 612 часов распределена на следующие дисциплины, МДК и практику:

1.ОП 10. Технология трудоустройства– 40 ч., 2. ОП 11. Предпринимательская деятельность – 40 ч.,

3.ОП 12. Рисунок и лепка – 34 ч,

4.ПМ 06.Приготовление блюд зарубежной кухни- 252 ч.,

5.ПМ 07. Кухня народов Поволжья – 210 ч.

6. *ОП12.Формирование ключевых компетенций цифровой экономики- 36 часов за счет ПМ 06.* *Приготовление блюд зарубежной кухни (Согласно Письму Министерства образования Республики Мордовия №2149 от 29.04.2020 г.)*

*ОП.13 Основы финансовой грамотности -32 ч.*

*7. На основании письма Министерства образования РМ №4892 от 26.08.2022 г. для обучающихся 1 курса по программам ППСЗ и ППКРС введен курс лекций «Россия – Моя история» в форме факультатива в объёме 32 академических часа.*

**4.3. Формы проведения консультаций** – консультации предусмотрены индивидуальные и групповые перед экзаменами и в межсессионный период за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации – промежуточная аттестация проводится в форме экзамена и зачета, в период сессий сконцентрированных в рамках календарной недели, зачеты проводятся за счет часов предусмотренных на изучение дисциплины или прохождения практики;

**4.5. Формы проведения государственной (итоговой)** аттестации – выпускная квалификационная работа;

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы 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 должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В. Носова

СОГЛАСОВАНО

Председатели предметных (цикловых) комиссий: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Н.Клешина

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И.Альканова

Начальник отдела ПО МО РМ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.А.Куршева