



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих среднего профессионального образования

*государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Московской области
«Колледж «Подмосковье»*

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ООП: 3 год. и 10 мес.
на базе основного общего образования
по программе базовой подготовки

Профиль: естественно-научный

2019

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №44898 от 22 декабря 2016 года) **43.01.09 Повар, кондитер** и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

При составлении учебного плана были использованы следующие материалы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 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";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Порядок 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 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам 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 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования».
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «О направлении 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».

- Рекомендации Федерального государственного автономного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») по применению в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

- Положение об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 ноября 2009 г. № 673.

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. ФГУ «ФИРО».

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 апреля 2016 г. №06-307 «Об апробации учебного пособия по основам финансовой грамотности»

- Устав колледжа;
- Профессиональный стандарт профессии 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №610н от 08.09.2015 года,
- Профессиональный стандарт профессии 33.010 «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №597н от 07.09.2015 года,
- Профессиональный стандарт профессии 33.014 «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №914н от 01.12.2015 года.
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о подготовке и проведении Государственной (итоговой) аттестации;
- Положение о квалификационном экзамене;
- Положение об организации самостоятельной работы обучающихся.

1.2. Организация учебного процесса и режима занятий

1.2.1. Учебный план ППКРС составлен совместно с работодателями с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, сформированных приобретаемым практическим опытом, умениями и знаниями. Четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

1.2.2. Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается согласно с графиком учебного процесса по данной профессии.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и консультации.

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

1.2.4. Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

1.2.5. Продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней с учетом времени на самоподготовку.

1.2.6. Занятия организуются как парами, так и отдельными часами. Продолжительность учебного часа составляет 45 минут.

1.2.7. Общий объем каникулярного времени составляет 35 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

1.2.8. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени отведенного на консультации.

1.2.9. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.

1.2.10. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы. Выполнение лабораторных и практических работ - в форме формализованного наблюдения, оценки результатов выполнения практических работ и оценки отчетов по лабораторным работам.

1.2.11. В процессе реализации образовательной программы предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная, преддипломная практики. Учебная и производственная практика входят в программу профессиональных модулей и проводятся концентрированно и рассредоточено при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

№ п/п	Вид практики	Наименование практики	№ ПМ	Форма проведения	Количество недель/часов	Семестр
1	Учебная	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01	рассредоточено	7/252	3,4

		Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02	рассредоточено	9/324	5,6
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03	рассредоточено	4/144	6,7
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04	рассредоточено	4/144	7,8
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ 05	рассредоточено	3/108	8
2	Производственная	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01	концентрировано	4/144	4
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02	концентрировано	4/144	6
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03	концентрировано	3/108	7

	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04	концентрировано	4/144	7,8
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ 05	концентрировано	3/108	8
Всего				<i>45/1620</i>	

1.2.13. Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1.2.14. ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд планируется укомплектовать печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов. Обучающимся планируется предоставить возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

Для сопровождения учебного процесса используются лицензионные электронные пособия:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. ЭУМК – М.: Академия, 2016 год, 20 единиц.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом

производстве. – М.: Академия, 2016 год; 20 единиц.

3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2016 год; 20 единиц.

4. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов. – М.: Академия, 2016 год; 20 единиц.

5. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. ЭУМК – М.: Академия, 2014 год; 20 единиц.

6. Корнеева Н.В. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ЭУМК – М.: Академия, 2014 год;

7. Корнеева Н.В., Приготовление блюд из рыбы. ЭУМК – М.: Академия, 2014 год;

8. Корнеева Н.В., Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. – М.: Академия, 2014 год, 20 единиц;

9. Корнеева Н.В. Приготовление супов и соусов – М.: Академия, 2014 год, 20 единиц.

1.2.15. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Виды и примерные сроки проведения текущего контроля успеваемости обучающихся устанавливаются рабочей программой дисциплины.

1.3. **Общеобразовательный цикл**

Данный раздел может существовать только как часть учебного плана, сформированного для студентов, обучающихся на базе основного общего образования, и основывается на «Разъяснениях по реализации ФГОС среднего общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП СПО, формируемых на основе ФГОС СПО».

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП подготовки квалифицированных рабочих.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, одобренные и рекомендованные для использования на практике Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») от 2015 г.

На основе этих примерных программ колледж самостоятельно разрабатывает рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОПОП СПО, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля

учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены — за счет времени, предусмотренного на консультации.

Экзамены проводят по русскому языку, математике, истории. По русскому языку и математике – в письменной форме, по истории – в устной.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

1.4.1. Обязательная часть основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по циклам составляет не более 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть составляет не менее 20% и дает возможность расширения основных видов деятельности, и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть в объеме 1224 часов использована для введения новых дисциплин «Трудоустройство и поиск работы» и «Введение в специальность» (конкретизация введенных дисциплин с обоснованием представлена в таблице 1.4.3.) и для более глубокого изучения тем общепрофессиональных учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик ППКРС.

1.4.2. Распределение вариативной части представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
	Всего количество часов по рабочему учебному плану	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК/практик	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОП.00	706	292	90
ПМ.00	2822	842	
Вариативная часть (ВЧ)		1134	90
ГИА	72		

1.4.3. Конкретизация введенных дисциплин с обоснованием представлена в таблице.

Циклы	Наименование дисциплины вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ППКРС	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	90	
ОП.11	Трудоустройство и поиск работы	54	уметь: - ориентироваться в ситуации на рынке

			<p>труда своего региона</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять профессиональную направленность собственной личности - находить источники информации о вакансиях - вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем - заполнять анкеты и опросники - подготавливать резюме - отвечать на возможные вопросы работодателя <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие, функции, элементы рынка труда - виды, типы, режимы профессиональной деятельности - методы поиска вакансий - технику ведения телефонных переговоров с потенциальными работодателями - основные правила подготовки и оформления резюме - требования к внешнему виду соискателя вакансии, манере поведения и речи - требования различных профессий к человеку - способы построения отношений с людьми разного типа - понятие «карьера», виды «карьеры» - содержание и порядок заключения трудового договора - порядок разрешения трудовых споров <p>Обоснование:</p> <p>– Полученные навыки (умения) позволят обучающимся не испытывать сложностей на рынке труда</p>
ОП.12	Введение специальности	в 36	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять простейшие операции по различным направлениям работы повара, кондитере; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды основных операций повара, кондитера - особенности движения Ворлдскиллс. <p>Обоснование:</p> <p>Полученные навыки (умения) позволят обучающимся сформировать общие представления о поварском искусстве и чемпионском движении в России в целом.</p>

1.5.Порядок аттестации обучающихся

1.5.1.Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов (ДЗ), экзаменов (Э), комплексных (демонстрационных) экзаменов (ЭК). Результаты

экзаменов и дифференцированных зачетов определяются следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Основой для определения оценки на экзаменах служит объем и уровень усвоения студентами материала, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины. При освоении профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (комплексный), при освоении программ междисциплинарных курсов МДК является экзамен.

Формы аттестации отражены в учебном плане специальности и за один год не превышают 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов по дисциплинам, МДК и модулям.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Общеобразовательный цикл								
ОУП.01	Русский язык и литература. Русский язык			Э					
ОУП.02	Русский язык и литература. Литература			ДЗ					
ОУП.03	Иностранный язык			ДЗ					
ОУП.04	История					Э			
ОУП.05	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ				
ОУП.06	ОБЖ		ДЗ						
ОУП.07	Математика					Э			
ОУП.08	Астрономия				ДЗ				
	Профильные общеобразовательные дисциплины								
ОУП.09	Информатика				ДЗ				
ОУП.10	Экономика		ДЗ		ДЗ				
ОУП.11	Естествознание						ДЗ		
	Дополнительные учебные дисциплины				ДЗ				
ОУП.12	Эффективное поведение на рынке труда		ДЗ						
	Обязательная часть учебных циклов и практик								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		ДЗ						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		ДЗ						

ОП.05	Основы калькуляции и учёта				Э				
ОП.06	Охрана труда		Э						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности								ДЗ
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности						ДЗ		
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)							ДЗ	ДЗ
ОП.10	Трудоустройство и поиск работы							ДЗ	
ОП.11	Введение в специальность	ДЗ							
П.00	Профессиональный цикл								
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		ЭК		ЭК				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатах			Э	ЭК				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				ЭК				
УП.01	Учебная практика			ДЗ	ДЗ				
ПП.01.	Производственная практика				ДЗ				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка как реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						ЭК		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.						ЭК		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.						ЭК		
УП.02	Учебная практика					ДЗ	ДЗ		
ПП.02.	Производственная практика						ДЗ		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							ЭК	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.						Э	ЭК	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.							ЭК	

УП.03	Учебная практика							ДЗ	ДЗ	
ПП.03	Производственная практика								ДЗ	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента									ЭК
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								Э	ЭК
МДК.04.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков									ЭК
УП.04	Учебная практика								ДЗ	ДЗ
ПП.04	Производственная практика								ДЗ	ДЗ
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента									ЭК
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									ЭК
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									ЭК
УП.05	Учебная практика									ДЗ
ПП.05	Производственная практика									ДЗ

Если в учебном плане не отражена форма промежуточной аттестации, итоговая оценка выставляется по текущим оценкам (если дисциплина продолжается).

Колледжем создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов могут привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

1.5.2. Государственная (итоговая) аттестация составляет 2 недели и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, которая проводится в форме демонстрационного экзамена. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и требованиям WS.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Положением о ГИА колледжа. В ходе подготовке к Государственной итоговой аттестации

проводятся обзорные лекции, индивидуальные и групповые консультации по выполнению выпускной квалификационной работы.

1.6. Инклюзивное образование.

1.6.1. Настоящий учебный план разработан с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО в целях обеспечения прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся, и ориентирован на решение следующих задач:

-повышение уровня доступности и качества среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью достижения ими результатов, установленных ФГОС СПО;

-возможности формирования индивидуальной образовательной траектории для данной категории обучающихся с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения, что способствует развитию инклюзивного образования, то есть обеспечению равного доступа к образованию всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		учебная	Производственная				
I курс	40	0	0	1	0	11	52
II курс	28	7	4	2	0	11	52
III курс	24	11	4	2		11	52
IV курс	18	9	10	2	2	2	43
Всего	110	27	18	7	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки								
					самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс		
						всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							Теоретического обучения	лаб. и прак. занятия				Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель	
						17	23	16	23	16	23	16	21						
		Зачеты	Экзамены																
	<i>Недельная нагрузка</i>											36	36	36	36	36	36	36	
О.00	Общеобразовательный цикл			2052	0	2052	1112	940	0	54	18	492	642	360	314	174	70	0	0
	<i>Общие общеобразовательные учебные дисциплины</i>			1276	0	1276	550	726	0	30	18	308	384	278	200	106	0	0	0
ОУП.01	Русский язык		Э (3с)	114		114	36	78		8	6	34	46	34					
ОУП.02	Литература		ДЗ (3с)	172		172	72	100		6		52	68	52					
ОУП.03	Иностранный язык		ДЗ (3с)	172		172		172		2		50	70	52					
ОУП.04	История		Э(5с)	178		178	126	52		4	6	36	36	34	38	34			
ОУП.05	Физическая культура		ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ (1с-4с)	172		172	6	166				34	52	34	52				
ОУП.06	ОБЖ		ДЗ (2с)	72		72	52	20				34	38						
ОУП.07	Математика		Э(5с)	360		360	232	128		8	6	68	74	72	74	72			
ОУП.08	Астрономия		ДЗ (4с)	36		36	26	10		2				36					
	<i>Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>			722	0	722	514	208	0	20	0	184	204	82	114	68	70	0	0
ОУП.09	Информатика		ДЗ (4с)	140		140	40	100		6		34	50	26	30				
ОУП.10	Экономика		ДЗ(2с)	160		160	106	54		6		82	78						
ОУП.11	Естествознание		ДЗ (6с)	422		422	368	54		8		68	76	56	84	68	70		
	<i>Дополнительные дисциплины</i>			54	0	54	48	6	0	4	0	0	54	0	0	0	0	0	0
ОУП.12	Эффективное поведение на рынке труда		ДЗ (2с)	54		54	48	6		4	0		54						
П.00	Профессиональный цикл			3600	132	3468	1114	662	1620	36	72	120	186	216	532	402	776	612	756
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			706	40	666	264	402	0	16	12	120	186	18	64	48	120	102	48
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ (2с)	70	10	60	42	18		2			70						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ (1с)	48		48	36	12		2		48							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э(2с)	72	10	62	46	16		2	6	36	36						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ(2с)	44		44	38	6		2			44						
ОП.06	Основы калькуляции и учета		ДЗ(4с)	54	10	44	20	24					18	36					
ОП.07	Охрана труда		Э(2с)	36	10	26	14	12		2	6		36						
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности			124		124	0	124		2				28	24	24	24	24	24
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ (8с)	72		72	24	48								72			
ОП.10	Физическая культура		ДЗ (7,8с)	96		96	0	96						24	24	24	24	24	24
ОП.11	Трудоустройство и поиск работы		ДЗ (7с)	54		54	44	10		2								54	
ОП.12	Введение в специальность		ДЗ (1с)	36		36	0	36		2		36							
ПМ.00	Профессиональные модули			2894	92	2802	850	260	1620	20	60	0	0	198	468	354	656	510	708
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Э(м)* (4с)	666	20	646	164	68	396	4	12	0	0	198	468	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Э (3с)	90		90	58	32		2	6			90					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э(м) *(4с)	162	20	142	106	36		2	6			162					
УП.01	Учебная практика		ДЗ (3,4с)	252		252			252					108	144				

ПП.01	Производственная практика	ДЗ (4с)		162		162		144						162															
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Э(м)* (6с)	850	32	818	260	72	468	4	12	0	0	0	0	354	496	0	0										
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э(м)* (6с)	162	20	142	106	36		2	6				108	54													
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э(м)* (6с)	202	12	190	154	36		2	6				102	100													
УП.02	Учебная практика	ДЗ (5,6с)		324		324			324						144	180													
ПП.02	Производственная практика	ДЗ (6с)		162		162			144							162													
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Эм* (7с)	436	20	416	128	36	252	4	12	0	0	0	0	0	160	276	0										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Эм* (7с)	54		54	42	12		2	6					54													
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Эм* (7с)	130	20	110	86	24		2	6					34	96												
УП.03	Учебная практика	ДЗ (6,7*с)		144		144			144							72	72												
ПП.03	Производственная практика	ДЗ (7*с)		108		108			108								108												
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Э м*(8с)	450	0	450	90	36	288	4	12	0	0	0	0	0	0	234	216										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э м*(8с)	72		72	60	12		2	6						54	18											
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э м*(8с)	54		54	30	24		2	6						36	18											
УП.04	Учебная практика	ДЗ (7,8с)		144		144			144								72	72											
ПП.04	Производственная практика	ДЗ (7,8с)		180		180			144								72	108											
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Э м* (8с)	492	20	472	208	48	216	4	12	0	0	0	0	0	0	0	492										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э м* (8с)	72		72	48	24		2	6								72										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э м* (8с)	204	20	184	160	24		2	6								204										
УП.05	Учебная практика	ДЗ (8*с)		108		108			108										108										
ПП.05	Производственная практика	ДЗ (8*с)		108		108			108										108										
	<i>Промежуточная аттестация</i>			180		180							36	36	18	36	18		36										
	<i>Самостоятельная работа</i>																												
Всего				5832	132	5520	2226	1602	1620	90	90	612	828	576	846	576	846	612	756										
	ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		72																									
Итого				5904	132	5458	2226	1602	1620	90	90	612	864	612	864	612	864	612	792										
Государственная итоговая аттестация				Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена								Всего		дисциплин и МДК															
учебной практики														0	0	108	144	144	252	144	180								
производственной практики														0	0	0	162	0	162	180	216								
преддипломной практики																													
экзаменов														0	2	2	1	2	1		2								
дифф. зачетов														2	5	3	5	1	5		5								
зачетов																													