

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО

«Колледж «Подмосковье»

А.В. Юдина

2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

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

по профессии среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Срок освоения ОПОП: 3 год. и 10 мес.
на базе основного общего образования

по программе базовой подготовки

Профиль: естественно-научный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.16 № 1565) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

При составлении учебного плана были использованы следующие материалы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- 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); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- 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 09.12.16 № 1560 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.12 Технология эстетических услуг» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., рег. № 44975);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", с изменениями и дополнениями 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г.;
- 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", с изменениями и дополнениями от 8 апреля, 15 мая, 5 августа 2014 г., 16 января, 7 июля, 24 ноября 2015 г., 24 марта, 23 августа 2016 г., 9 января 2017 г.;
- 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»;
- 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»;
- ФГОС СОО с изменениями на 29 июня 2017 года;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 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 Министерства образования и науки от 20 июня 2017 г. № ТС – 194 / 08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- Приказ от 29.06.17 № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования», утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 "О Методических рекомендациях";

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

1.2. Организация учебного процесса и режима занятий

1.2.1. Учебный план ППССЗ 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 специальности.

1.2.3. Объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

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

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

1.2.6. Общий объем каникулярного времени составляет 34 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 10 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 учебную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

1.2.9. Предусматривается выполнение курсовых работ по общепрофессиональной дисциплинам:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

3. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2.10. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на её изучение.

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

1.2.12. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» объем часов на дисциплину составляет 75 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. При освоении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 70 процентов учебного времени дисциплины, отведено основам медицинских знаний для подготовки девушек.

1.2.13. 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.

1.2.14.В процессе реализации образовательной программы предусмотрены такие виды практик как учебная, производственная и 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.

Порядок проведения учебной и производственной практики:

Вид практики	Наименование практики	ПМ	Форма проведения	Количество недель/часов	Семестр
Учебная	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01	Концентрированно	72/ 2 нед.	3
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02	Концентрированно	108/ 3 нед.	4
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03	Концентрированно	72/ 2 нед.	5
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04	Концентрированно	72/ 2 нед.	6

	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05	Концентрированно	144/ 4 нед	6,7
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06	Концентрированно	72/ 2 нед.	8
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям слушающих	ПМ.07	Концентрированно	108/3 нед.	6
		ПМ.07	Концентрированно	72/ 2 нед.	8
	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	ПМ.08	Концентрированно	36/ 1 нед.	7
Производственная (по профилю специальности)	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01	Концентрированно	72/ 2 нед.	3
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02	Концентрированно	144/ 4 нед.	4
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03	Концентрированно	108/ 3 нед.	5
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	ПМ.04	Концентрированно	72/ 2 нед.	6

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05	Концентрированно	108/ 3 нед.	7
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06	Концентрированно	36/ 1 нед.	8
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям слушающих	ПМ.07	Концентрированно	180/ 5 нед.	6,8
Преддипломная				144/ 4 нед.	8

1.2.15. Реализация ППССЗ 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.

1.2.16. ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. 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.

1.2.17. 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».

В первый и второй год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

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.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

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

1.4. Формирование вариативной части ПССЗ

1.4.1. Обязательная часть основной программы подготовки специалистов среднего звена по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть составляет 30% и дает возможность расширения 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.

На основании Письма Министерства образования и науки Российской Федерации «Об апробации учебного пособия по основам финансовой грамотности» от 01 апреля 2016 г. №06-307, в целях формирования у обучающихся, по образовательным программам СПО культуры финансового поведения в общепрофессиональный цикл вводится учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» за счёт вариативных часов с аудиторной нагрузкой 36 ч. Оставшиеся часы вариативной части использованы для введения новых дисциплин (конкретизация введенных дисциплин с обоснованием представлена в таблице 1.4.3.) и для более глубокого изучения тем учебных дисциплин, междисциплинарных курсов ПССЗ, что даёт возможность углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной частью, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования на следующем уровне

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	На введение дополнительных дисциплин (МДК)

ОГСЭ.00 -432ч.	535	103	-
-ЕН.00 -180 ч.	180	-	-
ОП.00-612 ч.	636	24	-
ПМ.00-1728 ч.	2573	129	716
Вариативная часть (ВЧ)	-	256	540

1.4.3. Конкретизация введенных дисциплин с обоснованием представлена в таблице.

Циклы	Наименование дисциплины вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ПССЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	248	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	138	Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных

			<p>изделий, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров; использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий.</p> <p>Обоснования: Улучшить качество выполнения работ в соответствии с новыми технологиями и требованиями.</p>
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	110	<p>Знать:</p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила поведения бракеража;</p> <p>способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и</p>

			<p>дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий.</p>
ПМ.08	<p>Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</p>	108	<p>Знать:</p> <p>типологию предпринимательства; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; основные положения об оплате труда на предприятиях, предпринимательского типа; виды налогов; понятие, функции, элементы рынка труда; методы поиска вакансий; содержание и порядок заключения трудового договора; основные законодательные документы по трудовому праву.</p> <p>Уметь:</p> <p>характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; разрабатывать бизнес – план; составлять пакет документов для открытия своего дела; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; анализировать финансовое состояние предприятия; осуществлять основные финансовые операции; ориентироваться в ситуации на рынке труда; вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем, заполнять анкеты и опросники, подготавливать резюме; обладать искусством самопрезентации при трудоустройстве.</p>
МДК.08.01	<p>Способы поиска работы, трудоустройства</p>	36	<p>Знать:</p> <p>типологию предпринимательства; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;</p>

			<p>особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; основные положения об оплате труда на предприятиях, предпринимательского типа; виды налогов;</p> <p>понятие, функции, элементы рынка труда; методы поиска вакансий; содержание и порядок заключения трудового договора; основные законодательные документы по трудовому праву.</p> <p>Уметь:</p> <p>характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;</p> <p>разрабатывать бизнес – план; составлять пакет документов для открытия своего дела;</p> <p>оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; анализировать финансовое состояние предприятия; осуществлять основные финансовые операции;</p> <p>ориентироваться в ситуации на рынке труда; вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем, заполнять анкеты и опросники, подготавливать резюме; обладать искусством самопрезентации при трудоустройстве.</p>
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	36	<p>Знать:</p> <p>социально-экономическую сущность предпринимательства; основные этапы создания собственного дела; направления и методы исследования предпринимательской среды при создании собственного дела; методы нейтрализации предпринимательского риска; особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы;</p> <p>преимущества и критерии субъекта малого предпринимательства в Российской Федерации; направления государственной поддержки малого предпринимательства; структуру и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы;</p>

			<p>процедуры юридического оформления вновь создаваемой фирмы; особенности и порядок заключения договоров продажи, аренды предприятия, франчайзинга;</p> <p>виды банковских счетов и порядок их открытия при создании собственного дела.</p> <p>Уметь:</p> <p>формулировать личные и общественные цели создания конкретного собственного дела; обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способа начала её осуществления, организационно-правовой формы и масштаба предприятия при создании конкретного собственного дела;</p> <p>определять источники информации и методы исследования потенциальных конкурентов, потребителей и товаров на конкретном рынке при создании собственного дела; рассчитывать потребность в материальных и финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела, точку безубыточности и срок его окупаемости; разрабатывать проекты учредительных документов АО и ООО; оформлять документы, необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы, получения лицензии на осуществление конкретного вида предпринимательской деятельности, получения кредита и открытия расчетного счета в банке; составлять проекты договоров продажи, аренды предприятия и франчайзинга;</p>
--	--	--	--

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов по физической культуре, дифференцированных зачетов, экзаменов. Результаты экзаменов и дифференцированных зачетов определяются следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Результаты недифференцированных зачетов оцениваются: «зачтено», «незачтено». 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, демонстрационный экзамен, при освоении программ междисциплинарных курсов МДК является дифференцированный зачет.

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		Э						
ОУП.02	Литература		ДЗ						
ОУП.03	Иностранный язык		ДЗ						
ОУП.04	Математика		Э						
ОУП.05	История		ДЗ						
ОУП.06	Физическая культура		ДЗ						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ						
ОУП.08	Астрономия		ДЗ						
	Профильные общеобразовательные дисциплины								
ОУП.09	Информатика		ДЗ						
ОУП.10	Экономика		Э						
ОУП.11	Право			ДЗ					
	Дополнительные учебные дисциплины								
ОУП.12	Естествознание		ДЗ						
	Обязательная часть учебных циклов и практик								
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								
ОГСЭ.01	Основы философии					ДЗ			
ОГСЭ.02	История				ДЗ				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности								ДЗ
ОГСЭ.04	Физическая культура			ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ
ОГСЭ.05	Психология общения				ДЗ				
ОГСЭ.06	Введение в специальность	ДЗ							
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи							ДЗ	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл								
ЕН.01	Химия				Э				

ЕН.02	Экологические основы природопользования				Э				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена				ДЗ				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья				ДЗ				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			Э					
ОП.04	Организация обслуживания						ДЗ		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				Э				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности								ДЗ
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности							ДЗ	
ОП.08	Орана труда				ДЗ				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						ДЗ		
П.00	Профессиональный цикл								
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ								
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				Э(м)				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
МДК.01.02	Процесс приготовления полуфабрикатов, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов								
УП.01	Учебная практика				ДЗ				
ПП.01	Производственная практика				ДЗ				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных				Э(м)				

	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
МДК.02.02	Процессы приготовления. Подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
УП.02	Учебная практика					ДЗ			
ПП.02	Производственная практика					ДЗ			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					Э(м)			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
УП.03	Учебная практика					ДЗ			
ПП.03	Производственная практика					ДЗ			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных						Э(м)		

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала								
УП.06	Учебная практика								ДЗ
ПП.06	Производственная практика								ДЗ
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар						Э кв		
УП.07	Учебная практика						ДЗ		
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер								Э кв
УП.07	Учебная практика								ДЗ
ПП.07	Производственная практика						ДЗ		ДЗ
ПМ.08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу							Э	
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства								
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела								
УП.08	Учебная практика							ДЗ	
ПДП	Преддипломная практика								

Если в учебном плане не отражена форма промежуточной аттестации, итоговая оценка выставляется по текущим оценкам.

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 привлекаются 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 6 недель и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Положением о ГИА ГБПОУ МО «Колледжа «Подмосковье» в форме защиты выпускной квалификационной работы. В соответствии с ФГОС СПО на подготовку к ГИА отводится 4 недели после завершения преддипломной практики и в течение 2-х недель проводится

защита работы по специальному графику в присутствии государственной экзаменационной комиссии. По усмотрению колледжа ДЭ включается в выпускную квалификационную работу.

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	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	28.5	5	6	0	1.5	0	11	52
III курс	24.5	8	8	0	1.5	0	10	52
IV курс	15	8	6	4	2	6	2	43
Всего	107	20	20	4	7	6	34	199

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ(7е)		54		54	34	20			2							54		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ(8е)		94	10	84	5	79			2							63	31	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ (4е)		30		30	20	10			2				30					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ (6е)		75		75	27	48								18	57			
ПМ.00	Профессиональные модули	16дз	9э	2573	70	1027	558	419	50	1476	42	84	0	0	283	395	398	697	405	395
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Э(м) (3с)	283	0	139	79	60	0	144	8	12	0	0	283	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			75		75	45	30			4				75					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			64		64	34	30			2				64					
УП.01	Учебная практика	ДЗ (3с)		72						72					72					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ (3с)		72						72					72					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м) (4с)	395	11	132	72	40	20	252	6	12	0	0	0	395	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			44		44	24	10	20		4				44					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			99	11	88	48	30			2				99					
УП.02	Учебная практика	ДЗ (4с)		108						108					108					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ (4с)		144						144					144					
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м) (5с)	268	0	88	48	40	0	180	6	12	0	0	0	0	268	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			44		44	24	20			4				44					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			44		44	24	20			2				44					
УП.03	Учебная практика	ДЗ (5с)		72						72					72					
ПП.03	Производственная практика	ДЗ (5с)		108						108					108					
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м) (6с)	291	7	140	74	66	0	144	6	12	0	0	0	0	130	161	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			56		56	30	26			4				56					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			91	7	84	44	40			2				38	53				

УП.04	Учебная практика	ДЗ (6с)		72					72								36	36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ (6с)		72					72									72		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м) (7с)	413	19	142	68	54	20	252	6	12	0	0	0	0	0	146	267	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			52		52	28	14	20		4							52		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			109	19	90	40	40			2								58	51
УП.05	Учебная практика	ДЗ (6,7с)		144						144								36	108	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ (7с)		108						108									108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Э(м) (8с)	207	7	92	50	32	10	108	2	6	0	0	0	0	0	0	0	207
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			99	7	92	50	32	10											99
УП.06	Учебная практика	ДЗ (8с)		72						72										72
ПП.06	Производственная практика	ДЗ (8с)		36						36										36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			608	26	222	127	95	0	360	4	12	0	0	0	0	0	354	66	188
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар		Э кв (6)	138	15	123	73	50			2	6						138		
УП.07	Учебная практика	ДЗ (6с)		108						108								108		
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		Э кв (8)	110	11	99	54	45			2	6							66	44
УП.07	Учебная практика	ДЗ (8с)		72						72										72
ПП.07	Производственная практика	ДЗ, ДЗ (6, 8с)		180						180								108		72
ПМ.08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу		Э (7с)	108	0	72	40	32	0	36	4	6	0	0	0	0	0	36	72	0
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства			36		36	20	16			2							36		
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие			36		36	20	16			2									36
УП.08	Учебная практика	ДЗ (7с)		36						36										36
ПДП	Преддипломная практика			144																4 нед.
	Промежуточная аттестация			252										72	18	36	18	36	36	36
Всего				5724	96	3756	1885	1821	50	1476	126	126	612	792	594	828	594	864	576	468
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)			216																6 нед.
Итого				5940									612	864	612	864	612	900	612	504
Государственная итоговая аттестация: 6 недель				Всего	дисциплин и МДК															216
Дипломная работа с включением в защиту дипломной работы демонстрационного экзамена					учебной практики															144
Выполнение дипломной работы - 4 недели					производственной практики															108
Защита дипломной работы - 2 недели					преддипломной практики															108
					экзаменов															3
					дифф. зачетов															6
				зачетов															6	

252
5328
5580
3852
1476