Министерство образования
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Колледж "Коломна"

РЕКОМЕНДОВАНО
педагогическим советом
(протокол от 26 августа **2017 г. №** 1 **)**

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО "Фирма "УЮТ"
_____ А.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____
М.А. Ширкалин
26 августа 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН №

основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: *Повар - кондитер*

Форма обучения: *Очная*

Срок получения образования: *3 года 10 месяцев*
на базе: *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования: *естественнонаучный*

Год начала подготовки по учебному плану: *2017 год*

Приказ об утверждении ФГОС: *от 09 декабря 2016 г. № 1569*

3. План учебного процесса

Индекс	Компоненты образовательной программы	Распределение по семестрам. Промежуточная аттестация: Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе: Всего объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с … Занятия по дисциплинам и …: всего занятий	в том числе уроков	лаборат. и практич. занятия	учебная и производственная практика	промежуточная аттестация
	строка для расчета часов УД, МДК										
	строка для расчета часов										
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	
О.00	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**5**	**13**	**5**	**2160**	**0**	**###**	**###**	**329**	**0**	**216**
ОУД.00	**Общие дисциплины**				**1098**	**0**	**###**	**927**	**171**	**0**	**40**
ОУД.01	Русский язык	5			114	0	114	114	0		12
ОУД.02	Литература		5		171	0	171	171	0		0
ОУД.03	Иностранный язык	5			171	0	171	171	0		12
ОУД.04	Математика (включая алгебру и начала математического анализа,	5			228	0	228	228	0		16
ОУД.05	История		5		171	0	171	171	0		0
ОУД.06	Физическая культура		6	1,2, 3,4,	171	0	171	0	171		0
ОУД.07	Основы безопасности		2		72	0	72	72	0		0
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей				**774**	**0**	**774**	**666**	**108**	**0**	**28**
ОУД.08	Информатика		2		108	0	108	0	108		0
ОУД.09	Физика		3		108	0	108	108	0		0
ОУД.10	Обществознание (включая	8			171	0	171	171	0		16
ОУД.11	Химия	4			171	0	171	171	0		12
ОУД.12	Биология		2		72	0	72	72	0		0
ОУД.13	География		8		72	0	72	72	0		0
ОУД.14	Экология		6		72	0	72	72	0		0
ОДБВ.00	**Дополнительные дисциплины по выбору обучающихся**				**180**	**0**	**180**	**130**	**50**	**0**	**148**
ОУД.15	Рисование и лепка		3		59	0	59	19	40		0
ОУД.16	Эффективное поведение на рынке		6		48	0	48	48	0		0
ОУД.17	Астрономия		3		39	0	39	39	0		0
ОУД.18	Эстетика		1		34	0	34	24	10		0
ИП	**Индивидуальный проект**		**6**		0	0	0	0	0		40
ПА	**Промежуточная аттестация**										
	Консультации				74						74
	Экзамены				34						34
СПО.00	**Дисциплины, профессиональные модули,**	**9**	**30**	**1**	**3744**	**323**	**###**	**641**	**800**	**###**	**108**
ОПД.00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**3**	**12**	**1**	**866**	**127**	**739**	**333**	**406**	**0**	**0**
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и		2		83	15	68	45	23		0
ОПД.02	Основы товароведения		1		42	8	34	23	11		0
ОПД.03	Техническое оснащение и		1		86	9	77	65	12		0
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной		8		78	18	60	32	28		0
ОПД.05	Основы калькуляции и учета		7		84	8	76	53	23		0
ОПД.06	Охрана труда		2		36	4	32	16	16		0
ОПД.07	Иностранный язык в		7		64	12	52	0	52		0
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности		4		52	5	47	21	26		0
ОПД.09	Физическая культура		8	7	40	0	40	0	40		0
ОПД.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		85	18	67	0	67		0
ОПД.11	Организация обслуживания в		7		56	8	48	12	36		0
ОПД.12	Этика и психология		7		36	4	32	12	20		0
ОПД.13	Основы финансовой грамотности		4		52	10	42	22	20		0
ОПД.14	Основы предпринимательства		8		36	4	32	16	16		0
ОПД.15	Основы поиска работы		8		36	4	32	16	16		0
ПА	**Промежуточная аттестация**										
	Консультации				0						0
	Экзамены				0						0
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**6**	**18**	**0**	**2806**	**196**	**702**	**308**	**394**	**###**	**108**
ПМ.00	**Профессиональные модули**				**2698**	**196**	**702**	**308**	**394**	**###**	**108**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий**	2			**288**	**29**	**79**	**33**	**46**	**180**	18
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и		2к		36	7	29	13	16		0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации				72	22	50	20	30		0
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для		2*		108					108	
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для		2*		72					72	
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**	4			**625**	**38**	**155**	**55**	**100**	**432**	18
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,		4к		58	4	54	24	30		0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,				135	34	101	31	70		0

Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)

I курс, II курс (Работа обуч-ся во взаимод. с препод.)

Индекс	1 семестр: Всего уч. нагрузки (17 нед.)	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	в том числе уроки	ЛПЗ	Практика (0,0 нед.)	2 семестр: Всего уч. нагрузки (24 нед.)	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	уроки	ЛПЗ	Практика (5,0 нед.)	3 семестр: Всего уч. нагрузки (17 нед.)	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	уроки	ЛПЗ	Практика (2,5 нед.)	4 семестр: Всего уч. нагрузки (24 нед.)	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	уроки	ЛПЗ	Практика (9,5 нед.)
строка для расчета часов УД, МДК	17,0							21,5							17,0							16,2						
строка для расчета часов	17,0							18,5							14,5							13,7						
1	13	14		15	16	17		18	19		20	21	22		23	24		25	26	27		28	29		30	31	32	
О.00																												
ОУД.00																												
ОУД.01	18	0		18	18			22	0		22	22			18	0		18	18			32	0		32	32		
ОУД.02	34	0		34	34			44	0		44	44			34	0		34	34			34	0		34	34		
ОУД.03	34	0		34	34			44	0		44	44			34	0		34	34			34	0		34	34		
ОУД.04	34	0		34	34			44	0		44	44			68	0		68	68			48	0		48	48		
ОУД.05	34	0		34	34			44	0		44	44			34	0		34	34			33	0		33	33		
ОУД.06	34	0		34	0	34		38	0		38	0	38		29	0		29	0	29		28	0		28	0	28	
ОУД.07	34	0		34	34			38	0		38	38				0		0	0				0		0	0		
ОУД.08	50	0		50	0	50		58	0		58	0	58			0		0	0				0		0	0		
ОУД.09	34	0		34	34			42	0		42	42			32	0		32	32				0		0	0		
ОУД.10	0	0		0	0			0	0		0	0			0	0		0	0				0		0	0		
ОУД.11	34	0		34	34			61	0		61	61			34	0		34	34			42	0	12	42	42		
ОУД.12	51	0		51	51			21	0		21	21				0		0	0				0		0	0		
ОУД.13	0	0		0	0			0	0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ОУД.14		0		0	0				0		0	0				0		0	0			0	0		0	0		
ОДБВ.00																												
ОУД.15		0		0	0				0		0	0			59	0		59	19	40			0		0	0		
ОУД.16		0		0	0				0		0	0				0		0	0			0	0		0	0		
ОУД.17		0		0	0				0		0	0			39	0		39	39				0		0	0		
ОУД.18	34	0		34	24	10			0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ИП																												
ПА																												
Консультации	0		0					0		0					0		0					6		6				
Экзамены	0		0					0		0					0		0					6		6				
СПО.00																												
ОПД.00																												
ОПД.01	17	2		15	8	7		66	13		53	37	16			0		0	0				0		0	0		
ОПД.02		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ОПД.03	86	9		77	65	12			0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ОПД.04				0					0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ОПД.05	84	8		76	53	23			0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ОПД.06				0	0			36	4		32	16	16			0		0	0				0		0	0		
ОПД.07				0					0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ОПД.08				0					0		0	0				0		0	0			52	5		47	21	26	
ОПД.09				0					0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ОПД.10				0					0		0	0			56	12		44	0	44		29	6		23	0	23	
ОПД.11				0					0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ОПД.12				0					0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ОПД.13				0					0		0	0				0		0	0			52	10		42	22	20	
ОПД.14				0					0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ОПД.15				0					0		0	0				0		0	0				0		0	0		
ПА																												
Консультации	0		0					0		0					0		0					0		0				
Экзамены	0		0					0		0					0		0					0		0				
П.00																												
ПМ.00																												
ПМ.01										18																		
МДК.01.01		0		0	0			36	7		29	13	16			0		0	0				0		0	0		
МДК.01.02		0		0	0			72	22		50	20	30			0		0	0				0		0	0		
УП.01				0			0	108			108			108				0			0				0			0
ПП.01				0			0	72			72			72				0			0				0			0
ПМ.02																								**18**				
МДК.02.01		0		0	0				0		0	0			34	0		34	14	20		24	4		20	10	10	
МДК.02.02		0		0	0				0		0	0			51	10		41	11	30		84	24		60	20	40	

III курс, IV курс (Работа обуч-ся во взаимод. с препод.)

Индекс	5 семестр: Всего уч. нагрузки (17 нед.)	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	в том числе уроки	ЛПЗ	Практика (5,0 нед.)	6 семестр: Всего уч. нагрузки (24 нед.)	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	уроки	ЛПЗ	Практика (12,0 нед.)	7 семестр: Всего уч. нагрузки (17 нед.)	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	уроки	ЛПЗ	Практика (5,0 нед.)	8 семестр: Всего уч. нагрузки (22 нед.)	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	уроки	ЛПЗ	Практика (11,0 нед.)	Государственная итоговая аттестация (2 нед.)
строка для расчета часов УД, МДК	12,4							16,4							14,5							15,1							
строка для расчета часов	10,4							10,4							11,5							10,1							
1	33	34		35	36	37		38	39		40	41	42		43	44		45	46	47		48	49		50	51	52		53
О.00																													
ОУД.00																													
ОУД.01	24	0	12	24	24				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.02	25	0		25	25				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.03	25	0	12	25	25				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.04	34	0	16	34	34				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.05	26	0		26	26				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.06	18	0		18	0	18		24	0		24	0	24			0		0	0				0		0	0			
ОУД.07		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.08		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.09		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.10	53	0		53	53			49	0		49	49			48	0	0	48	48			21	0	16	21	21			
ОУД.11		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.12		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.13		0		0	0				0		0	0			40	0		40	40			32	0		32	32			
ОУД.14	36	0		36	36			36	0		36	36				0		0	0				0		0	0			
ОДБВ.00																													
ОУД.15		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.16		0		0	0			48	0		48	48				0		0	0				0		0	0			
ОУД.17		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОУД.18		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ИП										40																			
ПА																													
Консультации	18		18					40		40					0		0					10		10					
Экзамены	22		22					0		0					0		0					6		6					
СПО.00																													
ОПД.00																													
ОПД.01		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОПД.02		0		0	0				0		0	0			42	8		34	23	11			0		0	0			
ОПД.03		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОПД.04		0		0	0				0		0	0				0		0	0			78	18		60	32	28		
ОПД.05		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОПД.06		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОПД.07		0		0	0			32	6		26	0	26		32	6		26	0	26			0		0	0			
ОПД.08		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОПД.09		0		0	0				0		0	0			20	0		20	0	20		20	0		20	0	20		
ОПД.10		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОПД.11		0		0	0				0		0	0			56	8		48	12	36			0		0	0			
ОПД.12		0		0	0				0		0	0			36	4		32	12	20			0		0	0			
ОПД.13		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
ОПД.14		0		0	0				0		0	0				0		0	0			36	4		32	16	16		
ОПД.15		0		0	0				0		0	0				0		0	0			36	4		32	16	16		
ПА																													
Консультации	0		0					0		0					0		0					0		0					
Экзамены	0		0					0		0					0		0					0		0					
П.00																													
ПМ.00																													
ПМ.01																													
МДК.01.01		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
МДК.01.02		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
УП.01				0			0				0			0				0			0				0			0	
ПП.01				0			0				0			0				0			0				0			0	
ПМ.02																													
МДК.02.01		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			
МДК.02.02		0		0	0				0		0	0				0		0	0				0		0	0			

УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих		4*		180					180	
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,		4*		252					252	
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**	5			**313**	**33**	**100**	**51**	**49**	**180**	18
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,		5к		37	9	28	14	14		0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,				96	24	72	37	35		0
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации		5*		72					72	
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных		5*		108					108	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких**	6			**617**	**51**	**134**	**58**	**76**	**432**	18
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих		6к		57	7	50	20	30		0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих				128	44	84	38	46		0
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд,		6*		216					216	
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд,		6*		216					216	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	7			**320**	**21**	**119**	**52**	**67**	**180**	18
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации		7к		68	8	60	28	32		0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации				72	13	59	24	35		0
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации		7*		108					108	
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных		7*		72					72	
ПМ.06	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской**	8			**535**	**24**	**115**	**59**	**56**	**396**	18
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской		8к		48	6	42	22	20		0
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской				91	18	73	37	36		0
УП.06	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации		8*		180					180	
ПП.06	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации		8*		216					216	
ПА	**Промежуточная аттестация**				0						
	Консультации				36						36
	Экзамены				72						72
ГИА.00	**Государственная итоговая**				**72**						
	ВСЕГО	**14**	**43**	**6**	**5904**	**323**	**###**	**###**	**###**	**###**	**324**
	ВСЕГО в неделю				**36,00**	**2,07**	**####**			**####**	
	ВСЕГО в неделю без ПП										

УП.02				0			0				0			0
ПП.02				0			0				0			0
ПМ.03														
МДК.03.01		0		0	0				0		0	0		
МДК.03.02		0		0	0				0		0	0		
УП.03				0			0				0			0
ПП.03				0			0				0			0
ПМ.04														
МДК.04.01		0		0	0				0		0	0		
МДК.04.02		0		0	0				0		0	0		
УП.04				0			0				0			0
ПП.04				0			0				0			0
ПМ.05														
МДК.05.01		0		0	0				0		0	0		
МДК.05.02		0		0	0				0		0	0		
УП.05				0			0				0			0
ПП.05				0			0				0			0
ПМ.06														
МДК.06.01		0		0	0				0		0	0		
МДК.06.02		0		0	0				0		0	0		
УП.06				0			0				0			0
ПП.06				0			0				0			0
ПА														
Консультации	0		0					6		6				
Экзамены	0		0					12		12				
ГИА.00														
ВСЕГО	**612**	**19**	**0**	**593**			**0**	**864**	**46**	**36**	**800**			**180**
ВСЕГО в неделю	**36,00**	**1,12**		**34,88**			**#####**	**36,00**	**1,92**		**33,33**			**36,00**
ВСЕГО в неделю без ПП	**36,00**	**1,12**		**34,88**			**#####**	**36,00**	**2,09**		**33,09**			**36,00**

УП.02	90			90			90	90			90			90
ПП.02	0			0			0	252			252			252
ПМ.03														
МДК.03.01		0		0	0				0		0	0		
МДК.03.02		0		0	0				0		0	0		
УП.03				0			0				0			0
ПП.03				0			0				0			0
ПМ.04														
МДК.04.01		0		0	0				0		0	0		
МДК.04.02		0		0	0				0		0	0		
УП.04				0			0				0			0
ПП.04				0			0				0			0
ПМ.05														
МДК.05.01		0		0	0				0		0	0		
МДК.05.02		0		0	0				0		0	0		
УП.05				0			0				0			0
ПП.05				0			0				0			0
ПМ.06														
МДК.06.01		0		0	0				0		0	0		
МДК.06.02		0		0	0				0		0	0		
УП.06				0			0				0			0
ПП.06				0			0				0			0
ПА														
Консультации	0		0					6		6				
Экзамены	0		0					12		12				
ГИА.00														
ВСЕГО	**612**	**22**	**0**	**590**			**90**	**864**	**49**	**60**	**785**			**342**
ВСЕГО в неделю	**36,00**	**1,29**		**34,71**			**36,00**	**36,00**	**2,04**		**32,71**			**36,00**
ВСЕГО в неделю без ПП	**36,00**	**1,29**		**34,71**			**36,00**	**36,00**	**2,88**		**31,35**			**36,00**

УП.02				0			0				0			0
ПП.02				0			0				0			0
ПМ.03			**18**											
МДК.03.01	37	9		28	14	14			0		0	0		
МДК.03.02	96	24		72	37	35			0		0	0		
УП.03	72			72			72				0			0
ПП.03	108			108			108				0			0
ПМ.04										**18**				
МДК.04.01		0		0	0			57	7		50	20	30	
МДК.04.02		0		0	0			128	44		84	38	46	
УП.04				0			0	216			216			216
ПП.04				0			0	216			216			216
ПМ.05														
МДК.05.01		0		0	0									
МДК.05.02		0		0	0									
УП.05				0			0							
ПП.05				0			0							
ПМ.06														
МДК.06.01		0		0	0				0		0	0		
МДК.06.02		0		0	0				0		0	0		
УП.06				0			0				0			0
ПП.06				0			0				0			0
ПА														
Консультации	6		6					6		6				
Экзамены	12		12					12		12				
ГИА.00														
ВСЕГО	**612**	**33**	**116**	**521**			**180**	**864**	**57**	**116**	**749**			**432**
ВСЕГО в неделю	**36,00**	**1,94**		**30,65**			**36,00**	**36,00**	**2,38**		**31,21**			**36,00**
ВСЕГО в неделю без ПП	**36,00**	**2,36**		**29,50**			**36,00**	**36,00**	**3,17**		**29,61**			**36,00**

УП.02				0			0				0			0	
ПП.02				0			0				0			0	
ПМ.03															
МДК.03.01		0		0	0				0		0	0			
МДК.03.02		0		0	0				0		0	0			
УП.03				0			0				0			0	
ПП.03				0			0				0			0	
ПМ.04															
МДК.04.01									0		0	0			
МДК.04.02									0		0	0			
УП.04											0			0	
ПП.04											0			0	
ПМ.05			**18**												
МДК.05.01	68	8		60	28	32			0		0	0			
МДК.05.02	72	13		59	24	35			0		0	0			
УП.05	108			108			108				0			0	
ПП.05	72			72			72				0			0	
ПМ.06										**18**					
МДК.06.01		0		0	0			48	6		42	22	20		
МДК.06.02		0		0	0			91	18		73	37	36		
УП.06				0			0	180			180			180	
ПП.06				0			0	216			216			216	
ПА															
Консультации	6		6					6		6					
Экзамены	12		12					12		12					
ГИА.00															72
ВСЕГО	**612**	**47**	**36**	**547**			**180**	**792**	**50**	**68**	**708**			**396**	**72**
ВСЕГО в неделю	**36,00**	**2,76**		**32,18**			**36,00**	**36,00**	**2,27**		**32,18**			**36,00**	**36,00**
ВСЕГО в неделю без ПП	**36,00**	**3,13**		**31,67**			**36,00**	**36,00**	**3,12**		**30,75**			**36,00**	**36,00**

Государственная итоговая аттестация

2 нед. с 15 по 28 июня

Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

ВСЕГО:																										
дисциплин и МДК	час.	**612**	**593**		**666**	**620**		**522**	**500**		**492**	**443**		**374**	**341**		**374**	**317**		**414**	**367**		**362**	**312**		
	нед.	**17,0**			**18,5**			**14,5**			**13,7**			**10,4**			**10,4**			**11,5**			**10,1**			
учебной практики	час.	**0**	**0**	**0**	**108**	**108**	**108**	**90**	**90**	**90**	**90**	**90**	**90**	**72**	**72**	**72**	**216**	**216**	**216**	**108**	**108**	**108**	**180**	**180**		
	нед.	**0,0**	**0,0**		**3,0**	**3,0**		**2,5**	**2,5**		**2,5**	**2,5**		**2,0**	**2,0**		**6,0**	**6,0**		**3,0**	**3,0**		**5,0**	**5,0**		
производственной практики	час.	**0**	**0**	**0**	**72**	**72**	**72**	**0**	**0**	**0**	**252**	**252**	**252**	**108**	**108**	**108**	**216**	**216**	**216**	**72**	**72**	**72**	**216**	**216**		
	нед.	**0,0**	**0,0**		**2,0**	**2,0**		**0,0**	**0,0**		**7,0**	**7,0**		**3,0**	**3,0**		**6,0**	**6,0**		**2,0**	**2,0**		**6,0**	**6,0**		
промежуточная аттестация	час.	**0**	**0**		**18**	**0**		**0**	**0**		**30**	**0**		**58**	**0**		**58**	**0**		**18**	**0**		**34**	**0**		
	нед.	**0,0**	**0,0**		**0,5**	**0,0**		**0,0**	**0,0**		**0,8**	**0,0**		**1,6**	**0,0**		**1,6**	**0,0**		**0,5**	**0,0**		**0,9**	**0,0**		
преддипломная практика	час.																									
ГИА, час.																										72
кол-во экзаменов		**0**			**1**			**0**			**2**			**4**			**1**			**4**			**2**			
кол-во дифф. зачетов		**4**			**7**			**3**			**6**			**4**			**7**			**5**			**7**			
кол-во зачетов		**1**			**1**			**1**			**1**			**1**			**0**			**1**			**0**			
кол-во контрольных работ		**9**			**7**			**7**			**5**			**1**			**2**			**1**			**0**			
кол-во дифф. зачетов (без учета физ-ры и		**3**			**6**			**3**			**4**			**2**			**4**			**3**			**4**			
кол-во зачетов (без учета физ-ры и		**0**			**0**			**0**			**0**			**0**			**0**			**0**			**0**			

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии «Повар, кондитер»

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
8	Русского языка и литературы
9	Математики
10	Физики
11	Химии
12	Биологии
13	Географии

№	Наименование
	Лаборатории
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
3	Аудитория для самостоятельной работы с выходом в сеть Интернет
4	Информатики
	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

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) ГБПОУ «Колледж «Коломна» (далее колледж) разработан **на основе**:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями от 14 мая 2014 г., 18 ноября 2015 г., 25 ноября 2016 г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года);

- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;

- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н;

- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированного в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);

- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- Устава колледжа;

- локальных актов колледжа;

с учетом:

- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО 31.03.2017 г. рег. № 43.0.09-170331 [Электронный ресурс]: Сайт «Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО» / Реестр примерных программ - Режим доступа: http://reestrspo.ru/poop-list - Загл. с экрана;

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана;

- 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 департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50). Проект март 2017 [Электронный ресурс]: Сайт Центра развития профессионального образования Московский политехнического университета / Центр развития профессионального образования - Режим доступа: http://www.crpo-mpu.com/432225624 - Загл. с экрана;

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППКРС по профессии вводится в действие с 01 сентября 2017 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда в соответствии с ФГОС и с учетом примерной основной образовательной программой по профессии.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар, контрольная работа, консультация, учебная практика (производственное обучение, производственное обучение в условиях предприятия), производственная практика, а также самостоятельная работа обучающихся.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по УД общепрофессионального цикла и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы, в том числе самостоятельную работу.

В конце второго курса в каникулярное время с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов. Итоговая оценка (годовая) по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» выставляется при условии зачета по учебным сборам.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 часа учебной нагрузки в пересчете на учебную работу обучающихся по УД и МДК (т.е. без учета УП и ПП).

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в лабораториях, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем. При этом все УД и УП реализуются рассредоточено. ПП проводится концентрированно в конце семестров.

Практикоориентированность настоящей ОПОП по профессии составляет 80,22%.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, а также 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 и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. Для руководства индивидуальными проектами обучающихся на всю группу выделяются консультации, указанные в учебном плане. В случае если руководство проектом осуществляют разные преподаватели, то часы консультаций делятся пропорционально количеству обучающихся у преподавателей. В 6-ом семестре проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

5.4. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по профессии предусматривает 612 часов вариативной части ОПОП, которая распределена на общепрофессиональный (375 часов) и профессиональный (237 часов) циклы для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся.

Общепрофессиональный цикл

ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	47
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	10
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	50
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	42
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	48
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	28
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	16
ОПД.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	38
ОПД.11	Организация обслуживания в ресторане	56
ОПД.12	Этика и психология профессиональной деятельности	4
ОПД.14	Основы предпринимательства	36
	Итого	375

Профессиональный цикл

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8

УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72
	Итого	237

Кроме того, ФГОС среднего общего образования предоставляет дополнительно 756 часов, которые в соответствии с методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, указанным в пп. 5.1, направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО по профессии, а именно, 167 часов на общепрофессиональный цикл и 589 часов на профессиональный цикл.

Общепрофессиональный цикл

ОПД.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	47
ОПД.12	Этика и психология профессиональной деятельности	32
ОПД.13	Основы финансовой грамотности	52
ОПД.15	Основы поиска работы	36
	Итого	167

Профессиональный цикл

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	26
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	21
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	48
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	91
УП.06	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	180
ПП.06	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	216
	Итого	589

5.5. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости по заявке заведующему отделением, который устанавливает расписание консультаций, не превышая 36 часов учебной нагрузки в неделю. Если по УД, МДК, ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом не менее 2-х часов.

5.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На экзамен по УД, МДК и ПМ выделяется объем часов промежуточной аттестации, указанный в учебном плане с учетом консультаций. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии при выполнении квалификационной работы. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по практике от руководителей практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен (квалификационный), на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе III Требования к результатам освоения образовательной программы и приложении 2 к ФГОС СПО по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При этом может быть присвоена соответствующая квалификация по профессии.

5.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется ФГОС СПО по профессии, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, указанными в пп. 5.1.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме выполнения выпускной квалификационной работы по профессии в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется колледжем в пределах требований ФГОС и должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.