

Утверждаю  
директор ГАПОУ МО  
«Губернский колледж»

 А.И. Лысков

« 15 » мая 2023 г.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
профессиональной образовательной организации  
среднего профессионального образования  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Губернский колледж»**  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: *повар, кондитер*

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок получения СПО по ШКРС – *3 года и 10 мес.*  
на базе *основного общего* образования

Срок начала подготовки – 2023 года

Учебный год	Группа
2023 – 2024	
2024 – 2025	
2025 – 2026	
2026 – 2027	

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГАПОУ МО «Губернский колледж» 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».
- Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08.09.2015 года,
- Профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 597н от 07.09.2015 года,
- Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 914н от 01.12.2015 года.
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167);
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении
- разработки примерных профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ";
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся». (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказ Министерства просвещения России от 20 января 2021 №15 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 марта 2021 г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».
- Распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021 №Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной

направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».

- Распоряжение Минпросвещения России от 25 августа 2021 №Р-198 "Об утверждении методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования"
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. ФГУ «ФИРО».
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 апреля 2016 г. №06-307 «Об апробации учебного пособия по основам финансовой грамотности».
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптивных образовательных программ СПО, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 г. № 06- 830 вн.
- Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования. Письмо Министерства просвещения РФ от 01.03.2023 № 05-592.
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы в ГАПОУ МО «Губернский колледж».
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ МО «Губернский колледж».
- Положение о подготовке и проведении Государственной итоговой аттестации в ГАПОУ МО "Губернский колледж";
- Положение о квалификационном экзамене по профессиональным модулям при освоении профессий рабочих и служащих в рамках профессионального модуля
- Положение об экзамене по профессиональному модулю.
- 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, 6 учебных дней в период производственной практики.

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 промежуточную аттестацию и консультации, также за счёт времени отведённого на учебную дисциплину, МДК, ПМ.

1.2.9. Предусматривается выполнение проекта по общеобразовательным дисциплинам (по выбору обучающихся)

Выполнение проекта рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и реализуется в пределах времени, отведенного на её изучение, общее руководство проектом осуществляет преподаватель дисциплины «Основы проектной деятельности».

1.2.10. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа за счёт различных форм занятий в спортивных клубах, секциях.

1.2.11. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» объем часов на дисциплину составляет 36 часов. При освоении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 70 процентов учебного времени дисциплины, отведено основам медицинских знаний для подготовки девушек.

1.2.12. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические занятия. Выполнение лабораторных и практических работ - в форме профессиональной подготовки позволяет обучающимся познать основы профессиональной деятельности и выполнить задания, которые подойдут для использования в дальнейшей профессиональной деятельности.

1.2.13. В процессе реализации образовательной программы предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная 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:

<i>№ п/п</i>	<i>Вид прак тики</i>	<i>Наименование практики</i>	<i>№ ПМ</i>	<i>Форма проведения</i>	<i>Количество о недель/ часов</i>	<i>Семестр</i>
<b>1</b>	<b>Учебная</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01	рассредоточено	4/144	1,2
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02	рассредоточено	4/144	3,4
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03	рассредоточено	3/108	4,5
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04	рассредоточено	3/108	6
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ 05	рассредоточено	8/288	7,8
<b>2</b>	<b>Производственная</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01	концентрировано	2/72	2
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02	концентрировано	7/252	4
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03	концентрировано	3/108	5
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04	концентрировано	4/144	6
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ 05	концентрировано	7/252	8
<b>ВСЕГО</b>					<b>45/1620</b>	

1.2.14. Реализация ППКРС обеспечивается 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.

1.2.15. 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 укомплектован 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 предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".  
Общепрофессиональная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» реализуется как Онлайн-курс в объёме 56 часов в 3 семестре.

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.

1.2.16. 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 (Письмо

Министерства просвещения РФ от 01.03.2023 № 05-592.) в пределах ОПОП СПО, формируемых на основе ФГОС СПО»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 30 апреля 2021 №Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».

- Распоряжения Минпросвещения России от 25 августа 2021 №Р-198

"Об утверждении методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования"

В соответствии с Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «О направлении рекомендаций по организации получения среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

Приказом Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089"

Общеобразовательный цикл ОП СПО должен содержать следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии СПО или специальности СПО.

Объем общеобразовательных дисциплин на базовом уровне определяется в зависимости от специфики получаемой профессии или специальности.

В данном разделе предусмотрено обязательное выполнение «Индивидуального проекта».

**Индивидуальный проект** может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности

2.6. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Общеобразовательных цикл в ООП СПО согласно ФГОС СОО отвечает следующим требованиям:

- **личностным**, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

- **метапредметным**, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- **предметным**, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Текущий контроль по предметам 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 общеобразовательный предмет, экзамены — за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводят по русскому языку, математике, иностранному языку, химии. По русскому языку, математике и иностранному языку – в письменной форме, по химии – 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 1296 часа использована для увеличения времени отведенного на изучение общеобразовательных дисциплин на 36 часов, в связи с требованиями к минимальному сроку освоения общеобразовательных дисциплин за 2 года, в соответствии с требованиями ФГОС СОО. Для введения новых дисциплин «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий», «Эффективное поведение на рынке труда»/ «Психология личности и профессиональное самоопределение», «Деловая культура», «Основы предпринимательской деятельности», «Экологические основы природопользования» (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.

Дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» является адаптационной дисциплиной, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.4.2. Распределение вариативной части представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов
--	---



по циклам во ФГОС, часов	Всего количество часов по рабочему учебному плану	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК/практик	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
<b>ООП</b>	<b>2196</b>	<b>144</b>	
ОО.00	3636	36	
ОП.00	1260	408	474
ПМ.00	2376	342	-
ГИА	72	36	
<b>ИТОГО</b>	<b>5904</b>	<b>822</b>	<b>474</b>

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	474	
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	68	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>применять свойства различных графических материалов в конкретных заданиях;</li> <li>передавать состояние и характер композиции при помощи изобразительных средств;</li> <li>использовать насыщенность тона для передачи объема предметов и пространства;</li> <li>выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий;</li> <li>подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий (тортов и пирожных);</li> <li>использовать различные способы и приемы лепки;</li> <li>создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;</li> <li>декоративно оформлять макеты тортов различной формы</li> </ul> <p><b>знать:</b></p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- историю возникновения и развития дизайна;</li> <li>- основные факторы украшения блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- основы изобразительной грамоты, технику рисунка;</li> <li>- свойства и особенности различных графических материалов;</li> <li>- приемы составления композиции;</li> <li>- основы составления орнамента;</li> </ul> <p>основы цветоведения;</p> <p>приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;</p> <p>основы лепки;</p> <p>свойства пластических материалов;</p> <p>конструктивные и декоративные особенности в процессе лепки орнамента, овощей и фруктов, животных и птиц;</p> <p>последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм;</p> <p>основы разработки композиции украшения кондитерских изделий;</p> <p><b>Обоснование:</b></p> <p>Полученные навыки (умения) позволят обучающимся применять на практике знания основ композиции, цветовой коллористики, работать с пластичными материалами.</p>
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	67	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получать информацию о путях совершенствования профессионального образования и трудоустройства в Московской области;</li> <li>- анализировать изменения, происходящие на региональном рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;</li> <li>- строить план реализации карьеры;</li> <li>- составлять и оформлять резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;</li> <li>- давать ответы на возможные вопросы работодателя;</li> <li>- предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации при трудоустройстве;</li> <li>- организовывать диалог,</li> <li>- корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;</li> <li>- оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;</li> <li>- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;</li> <li>- анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;</li> <li>- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проблемы труда в современных социально-экономических условиях;</li> <li>- возможности социальной защиты населения на рынке труда;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание понятия «карьера», типология карьеры, стратегия карьерного роста;</li> <li>- основы проектирования карьерного и профессионального роста личностного развития;</li> <li>- основные этапы трудоустройства;</li> <li>- принципы составления резюме и портфолио;</li> <li>- технологию приёма на работу;</li> <li>- способы поиска работы;</li> <li>- этику и психологию делового общения;</li> <li>- понятие, виды, формы и способы адаптации;</li> <li>- выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b> Освоенные навыки (умения) способствуют формированию культуры финансового поведения на рынке труда</p>
ОП.12	Деловая культура	87	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять с помощью специальных тестов психологические свойства личности (темперамента, характера и др.)</li> <li>- Определять индивидуальные особенности личности в процессе общения и по внешнему виду.</li> <li>- Преодолевать психологические стрессовые ситуации на рабочем месте</li> <li>- Этические нормы во время общения.</li> <li>- Вести деловые переговоры с учетом профессиональной тематики при непосредственном общении и по телефону</li> <li>- Преодолевать конфликтные ситуации.</li> <li>- Подбирать по журналам, каталогам и другим изданиям костюмы, прически, макияж с учетом вида профессиональной деятельности, индивидуальных особенностей личности, направлений современной моды.</li> <li>- Поддерживать деловую репутацию предприятия</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Общее понятие о культуре и ее роли в обществе.</li> <li>- Понятие о деловой культуре.</li> <li>- Общее понятие об общении.</li> <li>- Роль психологии в повышении культуры общения.</li> <li>- Понятие о профессиональной этике.</li> <li>- Понятие об этикете.</li> <li>- Этикет, как составную часть внешней культуры личности.</li> <li>- Общее понятие об организационной культуре; ее значение для делового общения.</li> <li>- Простейшие приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b> Полученные навыки (умения) позволят обучающимся применять на практике знания основ делового общения и исключать конфликтные ситуации.</p>

ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	70	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;</li> <li>— формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Московской области;</li> <li>— ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;</li> <li>— формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;</li> <li>— начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;</li> <li>— оформлять в собственность имущество;</li> <li>— формировать пакет документов для получения кредита;</li> <li>— проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;</li> <li>— анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;</li> <li>— обосновывать ценовую политику;</li> <li>— выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;</li> <li>— составлять бизнес-план на основе современных программных технологий.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— понятие, функции и виды предпринимательства;</li> <li>— задачи государства и Московской области по формированию социально ориентированной рыночной экономики;</li> <li>— особенности предпринимательской деятельности в Московской области в условиях кризиса;</li> <li>— приоритеты развития Московской области как источника формирования инновационных бизнес-идей;</li> <li>— порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;</li> <li>— правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;</li> <li>— правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства;</li> <li>— порядок лицензирования отдельных видов деятельности;</li> <li>— деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности;</li> <li>— юридическую ответственность предпринимателя;</li> <li>— нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;</li> <li>— формы государственной поддержки малого бизнеса;</li> <li>— систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;</li> <li>— перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности;</li> <li>— системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов;</li> <li>— порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности;</li> <li>— виды и формы кредитования малого предпринимательства,</li> </ul>
-------	---	----	--

			<p>программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;</li> <li>— ценовую политику в предпринимательстве;</li> <li>— сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;</li> <li>— методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b> Освоенные умения и знания позволят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформулировать понятийный аппарат, составляющий конструкцию предпринимательской деятельности;</li> <li>- раскрыть сущность предпринимательской идеи и предпринимательского решения;</li> <li>- раскрыть роль и место малых предприятий в современных экономических условиях функционирования;</li> <li>- раскрыть основной смысл, показать цели и задачи внутрифирменного предпринимательства;</li> <li>- изложить основные принципы и раскрыть содержание бизнес-плана предпринимательской единицы;</li> <li>- изложить основы формирования культуры предпринимательства и экономической оценки ее уровня;</li> <li>- изложить принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;</li> <li>- изложить основные виды и формы предпринимательской деятельности.</li> </ul>
ОП.14	Экологические основы природопользования	39	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>— использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>— соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>— особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую природу;</li> <li>— об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>— принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>— методы экологического регулирования;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы размещения производств различного типа;</li> <li>– основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>– понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>– правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>– принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>– природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>– охраняемые природные территории</li> </ul> <p>Обоснование:  формирование системы знаний о рациональном природопользовании, путях достижения устойчивого экологического развития, функционировании и совершенствовании хозяйственного механизма природопользования, адекватного рыночной экономике</p>
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	114	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; – применять компьютерные и телекоммуникационные средства; – использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-ТТК» и 5 «Мастер-кондитер», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции; – выполнять сканирование документов.</p> <p>знать/понимать: – основные понятия автоматизированной обработки информации; – общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-кондитер» и «Мастер-технолог», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции, возможностей Интернета для эффективного поиска информации, для электронной</p>

			коммерции; – методы и средства сканирования информации. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: – эффективной организации индивидуального информационного пространства; – автоматизации коммуникационной деятельности; – эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной и будущей профессиональной деятельности
ОП.16	Основы финансовой грамотности	40	
ОП.17	Кухни народов мира	68	

## 1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов (З), дифференцированных зачетов (ДЗ), комплексных дифференцированных зачётов (ДЗ\*), экзаменов (Э), экзаменов по модулям (ЭК). Результаты экзаменов и дифференцированных зачетов определяются следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Результаты недифференцированных зачетов оцениваются: «зачтено», «не зачтено». Основой для определения оценки на экзаменах служит объем и уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины. При освоении профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), при освоении программ междисциплинарных курсов МДК является экзамен или 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.

Формы промежуточной аттестации отражены в учебном плане.

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 привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка освоения общих и профессиональных компетенций обучающимися.

1.5.2. Государственная итоговая аттестация составляет 2 недели и проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

## 1.6. Инклюзивное образование.

1.6.1. Настоящий учебный план разработан с учетом Методических рекомендаций от 20 апреля 2015 года №06-830вн 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.

**Личностные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:**

- **для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:**  
способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;
- **для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:**  
владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки; умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;  
способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;  
способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- **для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:**  
формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;  
знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

**Метапредметные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:**

- **для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:**
  - владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;
- **для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:**
  - способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
  - овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
  - овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
  - овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;



- овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;
- овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;
- способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;
- способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.

Дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» и «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» являются адаптационными дисциплинами, обеспечивающими коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	
27	<b>Обязательная часть учебных циклов и практик</b>						3636	150	3378	747	2643	322			108		151	8	196	4	359	216	10	494	25	745	358	18	724	28	1128	583	29	764	28	1404		
28	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					1260	85	1133	408	737	322			42		15	2	18	2	37	34	2	0	0	36	126	14	362	20	522	324	23	296	22	665		
29	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		7			81	9	72	38	34	10																42	5	47	30	4				34		
30	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		5			56	8	48	36	12	4															48	8		56								
31	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3			73	6	61	31	30	22			6		15	2	18	2	37	34	2			36												
32	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной		8			96	8	76	28	48	24			12															0	30	2	58	6	96			
33	ОП.05	Основы калькуляции и учёта		6			78	8	70	26	44	34															30	4	40	4	78							
34	ОП.06	Охрана труда		6			45	5	40	30	10	6															20	2	20	3	45							
35	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8			110	0	98	110	76				12														38	38	30	42					72	
36	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		8			36	0	36	12	24																	36	36									
37	ОП.09	Физическая культура		4-8			132		132	4	128																28	40	68	34	30							64
38	ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий		7			68	4	64	2	62	62																34	2	36	30	2						32
39	ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда		8			67	5	62	41	21	6																		36	3	26	2					67
40	ОП.12	Деловая культура		7			87	7	80	45	35	6																44	4	48	36	3						39
41	ОП.13	Основы предпринимательской деятельности		7			70	4	66	31	35	6																34	2	36	32	2						34
42	ОП.14	Экологические основы природопользования		7			39	3	36	24	12																			36	3							39
43	ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8			114	8	94	0	94	50			12	0												34	34	30	4	42	4					80
44	ОП.16	Основы финансовой грамотности		8			40	4	36	24	12	4																					36	4				40
45	ОП.17	Кухни народов мира		8			68	6	62	36	26	12																					62	6				68

46	П.00	Профессиональный цикл					2376	65	2245	339	1906	1906	0	66		136	6	178	2	322	182	8	494	25	709	232	4	362	8	606	259	6	468	6	739			
47	ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ					2376	65	2245	339	1906	1906	0	66		136	6	178	2	322	182	8	494	25	709	232	4	362	8	606	259	6	468	6	739			
48	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2				322	8	302	38	264	264		12		136	6	178	2	322																		
49	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1				36	2	34	16	18	18				34	2			36																		
50	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2				58	6	52	22	30	30				30	4	22	2	58																		
51	УП.01	Учебная практика	2*				144	0	144		144	144				72		72		144																		
52	ПП.01.	Производственная практика	2*				72	0	72		72	72				72		72		72																		
53		Экзамен по модулю					12							12						12																		
54	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4				571	21	538	64	474	474		12							182	8	368	13	571													
55	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	3				36	2	34	18	16	16									34	2			36													
56	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4				127	19	108	46	62	62									40	6	68	13	127													
57	УП.02	Учебная практика	4*				144	0	144	0	144	144									108		36		144													
58	ПП.02.	Производственная практика	4*				252	0	252	0	252	252											252		252													
59		Экзамен по модулю					12	0	0	0	0	0		12									12		12													

Страница 3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37			
60	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5			374	16	346	76	270	270			12									126	12	138	232	4			236									
61	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	4			36	2	34	24	10	10												34	2	36														
62	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	5			110	14	96	52	44	44												56	10	66	40	4			44									
63	УП.03	Учебная практика	5*			108	0	108	0	108	108												36		36	72				72									
64	ПП.03	Производственная практика	5*			108	0	108	0	108	108																108			108									
65		Экзамен по модулю				12	0	0	0	0	0			12													12			12									
66	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6			370	8	350	62	288	288			12														362	8	370									
67	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6			36	2	34	26	8	8																	34	2	36									
68	МДК.04.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6			70	6	64	36	28	28																	64	6	70									
69	УП.04	Учебная практика	6*			108	0	108		108	108																		108		108								
70	ПП.04	Производственная практика	6*			144	0	144		144	144																		144		144								
71		Экзамен по модулю				12	0	0			0			12															12		12								

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
72	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8				739	12	709	99	610	610			18																259	6	468	6	739		
73	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7				36	2	34	24	10	10																			34	2			36		
74	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8				151	10	135	75	60	60			6																45	4	96	6	151		
75	УП.05	Учебная практика	8*				288	0	288	0	288	288																		180		108		288			
76	ПП.05	Производственная практика	8*				252	0	252	0	252	252																					252		252		
77		Экзамен по модулю					12	0	0		0				12																		12		12		
78	ГИА	Государственная итоговая аттестация					72	0								72																				72	
79		Всего = ОЦ+ПП+ПА+ГИА					5904	150	5532	1900	3602	2642			150	72					1476					1476				1476					1404	72	
80	Часы "всего" включают самостоятельную работу не более 20%						Всего	Дисциплин и МДК									532	8	716	4	1260	494	10	515	25	1044	414	18	584	28	1044	403	29	404	28	864	4212
81	Объём нагрузки по промежуточной аттестации включён в объём основной нагрузки							Учебной практики									72		72		144	108		72		180	72	108		180	180	108		288	792		
82	Государственная (итоговая) аттестация 2 недели							Производственная практика										72		72			252		252	108	144		252			252		252		252	828
83	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена							Экзаменов										2		2	2	1			3	3	4		7			5		5			
84								Диф.зачетов											1		7		8	1	7		8	4	5		9	5	5		10		
85								Зачетов и диф.зачетов по физо											1		1		2	1	1		2	1	1		2	1	1		2		