Согласовано

ООО „Акян" г. Волгоград
Зав. производством
Пономарева Л.И
22.08.2019

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Утверждаю

Директор
Самохвалов С.В.
22.08.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 — Технология продукции общественного питания

код — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основного общего образования

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2017

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 24.04.2014 № 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		=	=																							::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II				0	0	0												=	=				8	8	8																		::	::	8	=	=	=	=	=	=	=	=
III					8	8	8	8	8									=	=				8	8	8	8	8																::	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV					8	8	8	8	8									=	=			8	8	8	8	8	8						::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-☐ товка	Прове-☐ дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2												11	52
II	33	1188	14	504	19	684	2		2	3	3		4		4						10	52
III	29	1044	12	432	17	612	2		2				10	5	5						11	52
IV	19	684	12	432	7	252	1		1				11	5	6	4		4	4	2	2	43
Всего	**120**	**4320**		**1980**		**2340**	**7**			**3**			**25**			**4**			**4**	**2**	**34**	**199**

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Кур									
												Обязательная							Семестр 1									
													в том числе						17 нед									
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	33
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54			36						
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11			2	2106	702		1404	1092	312					918	306		612	488	124				
5	НО	Начальное общее образование																										
6	*																											
8	ОО	Основное общее образование																										
9	*																											
11	СО	Среднее общее образование	3		11			2	2106	702		1404	1092	312					918	306		612	488	124				
13	БД	Базовые дисциплины	2		9			2	1604	539		1065	839	226					701	233		468	368	100				
14	БД.01	Русский язык	2						110	32		78	78						46	12		34	34					
15	БД.02	Литература			2				160	43		117	117						64	16		48	48					
16	БД.03	Иностранный язык			2				110	32		78	78						48	14		34	34					
17	БД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2						259	86		173	33	140					111	40		71	11	60				
18	БД.05	История			2				151	43		108	108						58	18		40	40					
19	БД.06	Физическая культура			12			1	234	117		117	117						101	50		51	51					
20	БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2				105	35		70	50	20					46	12		34	24	10				
21	БД.08	Физика			2				165	55		110	44	66					70	25		45	15	30				
22	БД.09	Обществознание (включая экономику и право)			2				165	55		110	110						71	25		46	46					
23	БД.10	География			2				101	31		70	70						42	11		31	31					
24	БД.11	Культура речи						1	44	10		34	34						44	10		34	34					
25	*																											
27	ПД	Профильные дисциплины	1		2				502	163		339	253	86					217	73		144	120	24				
28	ПД.01	Информатика			2				117	39		78	28	50					53	19		34	10	24				
29	ПД.02	Химия	2						164	50		114	96	18					70	20		50	50					
30	ПД.03	Биология			2				221	74		147	129	18					94	34		60	60					
31	*																											
33	ПОО	Предлагаемые ОО																										
34	*																											
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	8	25			9	4374	1458		2916	2173	728			15											
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			9			3	687	235		452	452															

40	ОГСЭ.01	Основы философии						5	60	12		48	48															
41	ОГСЭ.02	История						4	60	12		48	48															
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык			468				204	42		162	162															
43	ОГСЭ.04	Физическая культура			3-8				324	162		162	162															
44	ОГСЭ.05	Психология общения						4	39	7		32	32															
45	*																											
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1			1	315	107		208	104	104														
48	ЕН.01	Математика			4				72	24		48	24	24														
49	ЕН.02	Экологические основы природопользования						3	48	16		32	16	16														
50	ЕН.03	Химия	4						195	67		128	64	64														
51	*																											
53	П	Профессиональный учебный цикл	3	8	15			5	3372	1116		2256	1617	624			15											
55	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	1		6			5	911	299		612	336	276														
56	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3				48	16		32	20	12														
57	ОП.02	Физиология питания						6	59	17		42	20	22														
58	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья						4	105	35		70	24	46														
59	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						3	90	30		60	20	40														
60	ОП.05	Метрология и стандартизация			4				48	16		32	16	16														
61	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						3	69	23		46	30	16														
62	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7						102	32		70	48	22														
63	ОП.08	Охрана труда						3	48	16		32	20	12														
64	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6				102	34		68	20	48														
65	ОП.10	Программа 1-С			4				90	30		60	18	42														
66	ОП.11	Технический контроль			6				60	20		40	40															
67	ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании			5				90	30		60	60															
68	*																											
70	ПМ	Профессиональные модули	2	8	9				2461	817		1644	1281	348			15											
72	ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		1	1				270	90		180	69	96			15											
74	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3				270	90		180	69	96			15											
75	МДК*																											
77	УП.01.01	Учебная практика (модуль 1 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции)		3		РП		час	108			108	нед	3			час			нед								
78	УП*																											
80	ПП*																											

82	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																										
83		Всего часов с учетом практик							378			288																
85	ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		1	1				270	90		180	84	96														
87	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			5				270	90		180	84	96														
88	МДК*																											
90	УП*																											
92	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции)		5		РП		час	144			144	нед	4				час			нед							
93	ПП*																											
95	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен																										
96		Всего часов с учетом практик							414			324																
98	ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			2				384	128		256	208	48														
#	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			4				384	128		256	208	48														
#	МДК*																											
#	УП*																											
#	ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции)			4	РП		час	144			144	нед	4				час			нед							
#	ПП*																											
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен																										
#		Всего часов с учетом практик							528			400																
#	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1	1				68	20		48	24	24														
#	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7				68	20		48	24	24														
#	МДК*																											
#	УП*																											
#	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)		7		РП		час	36			36	нед	1				час			нед							
#	ПП*																											
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																										
#		Всего часов с учетом практик							104			84																
#	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1	2					144	48		96	72	24														
#	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		5					144	48		96	72	24														

#	ПМ.09.09.01	Технология приготовления национальных блюд			6				345	115		230	230														
#	МДК*																										
#	УП*																										
#	ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9 Технология приготовления национальных блюд)		6		РП		час	144			144	нед	4			час			нед							
#	ПП*																										
#	ПМ.09.ЭК	Квалификационный экзамен																									
#		Всего часов с учетом практик							489			374															
#	ПМ*																										
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1008			1008	нед	28			час			нед							
#		Учебная практика						час	108			108	нед	3			час			нед							
#		Концентрированная						час	108			108	нед	3			час			нед							
#		Рассредоточенная						час					нед				час			нед							
#		Производственная (по профилю специальности) практика						час	900			900	нед	25			час			нед							
#		Концентрированная						час	900			900	нед	25			час			нед							
#		Рассредоточенная						час					нед				час			нед							
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				РП		час	144			144	нед	4			час			нед							
#		Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6			час			нед							
#		Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4			час			нед							
#		Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2			час			нед							
#		Подготовка к государственным экзаменам						час					нед				час			нед							
#		Проведение государственных экзаменов						час					нед				час			нед							
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																									
#		в т.ч. в период обучения по циклам																									
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																									
#		в т.ч. в период обучения по циклам																									
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	7	8	36			11	6480	2160		4320	3265	1040			15		918	306		612	488	124				
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	7	8	36			11	6480	2160		4320	3265	1040			15		918	306		612	488	124				

#	Экзамены (без учета физ. культуры)	
#	Зачеты (без учета физ. культуры)	
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	

Распределение по курсам и семестрам																																															
ıс 1										Курс 2																						Кур													
Семестр 2										Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5													
22 нед										14 нед										19 нед										12 нед													
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект
				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	
34	35	36	37	38	39	40	41	42	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	77
54			36							54			36							54			36							54			36						
1188	396		792	604	188																																		
1188	396		792	604	188																																		
903	306		597	471	126																																		
64	20		44	44																																			
96	27		69	69																																			
62	18		44	44																																			
148	46		102	22	80																																		
93	25		68	68																																			
133	67		66	66																																			
59	23		36	26	10																																		
95	30		65	29	36																																		
94	30		64	64																																			
59	20		39	39																																			
285	90		195	133	62																																		
64	20		44	18	26																																		
94	30		64	46	18																																		
127	40		87	69	18																																		
										756	252		504	253	236			15		1026	342		684	488	196					648	216		432	312	120				
										94	38		56	56						221	65		156	156						144	48		96	96					

| | | |

| | | |

| | | |

час				нед						час				нед						час				нед						час				нед			
час				нед						час			108	нед		3				час			144	нед		4				час			180	нед		5	
час				нед						час			108	нед		3				час				нед						час				нед			
час				нед						час			108	нед		3				час				нед						час				нед			
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед			
час				нед						час				нед						час			144	нед		4				час			180	нед		5	
час				нед						час				нед						час			144	нед		4				час			180	нед		5	
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед			
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед			
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед			
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед			
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед			
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед			
1188	396		792	604	188					756	252		504	253	236			15		1026	342		684	488	196					648	216		432	312	120		
1188	396		792	604	188					756	252		504	253	236			15		1026	342		684	488	196					648	216		432	312	120		
3																				**1**										**1**							
										1																				**3**							
9										**2**										**6**										**2**							

ıс 3										Курс 4																				ЦК	Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8												
17 нед										12 нед										7 нед												
				в том числе										в том числе										в том числе								
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
78	79	80	81	82	83	84	85	86	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	110	265	268	269
54			36							54			36							54			36									

																																48	
																																48	
38	4		34	34						27	3		24	24							19	5		14	14							162	
68	34		34	34						48	24		24	24							28	14		14	14							162	
																																	32

																																208	
																																48	
																																32	
																																128	

812	268		544	474	70					573	189		384	302	82						331	107		224	200	24						1424	832
221	71		150	80	70					102	32		70	48	22																	416	196
																																32	
59	17		42	20	22																											42	
																																38	32
																																60	
																																32	
																																46	
										102	32		70	48	22																	66	4
																																32	
102	34		68	20	48																											68	
																																	60
60	20		40	40																													40
																																	60

591	197		394	394						471	157		314	254	60						331	107		224	200	24						1008	636
																																144	36
																																144	36

час			нед							час			нед								час			нед								108	

| | | |

| | | |

345	115		230	230																														230
час			144	нед	4					час			нед							час			нед								144		
час			180	нед	5					час			180	нед	5					час			216	нед	6								
час				нед						час				нед						час				нед									
час				нед						час				нед						час				нед									
час				нед						час				нед						час				нед									
час			180	нед	5					час			180	нед	5					час			216	нед	6								
час			180	нед	5					час			180	нед	5					час			216	нед	6								
час				нед						час				нед						час				нед									
час				нед						час				нед						час			144	нед	4					144		
час				нед						час				нед						час			216	нед	6								
час				нед						час				нед						час			144	нед	4					144		
час				нед						час				нед						час			72	нед	2					72		
час				нед						час				нед						час				нед									
час				нед						час				нед						час				нед									
918	306		612	542	70					648	216		432	350	82					378	126		252	228	24					3456	864	
918	306		612	542	70					648	216		432	350	82					378	126		252	228	24					3456	864	
														2																			
				1										2										1									
				4										3										2									

Индекс	Содержание
ОП 1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП 2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОП 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОП 4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОП 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП 6	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОП 7	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОП 8	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОП 9	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 7.1	ПК 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

	№	Наименование
		Кабинеты
	1	иностранного языка
	2	информационных технологий в профессиональной деятельности
	3	экологических основ природопользования
	4	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		Лаборатории
	1	химии
	2	метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены
	3	Учебный кулинарный цех
	4	Учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс
	1	спортивный зал
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
		Залы
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	актовый зал

	Пояснения
	Нормативно-правовую базу разработки данного учебного плана составляют: - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384. - Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ; - Устав ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»; - Локальные нормативные документы, регламентирующие образовательный процесс в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».
	Исходными документами для разработки рабочего учебного плана являются также Государственные требования и рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей. Колледж, реализуя ФГОС среднего общего образования в пределах основных образовательных программ с учетом профиля получаемого профессионального образования, соответствующий профиль обучения определяет самостоятельно, руководствуясь Рекомендациями Минобрнауки России. Учебный план определяет сводные данные по бюджету времени, нормативный срок обучения, квалификацию выпускника; перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей, производственной практики по курсам и семестра, форм промежуточной аттестации, виды государственной итоговой аттестации. Начало учебных занятий 1 сентября, окончание 30 июня. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная; продолжительность занятий - спаренные уроки по 45 мин.
	Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта и среднего профессионального образования. Рабочий учебный план включает в себя как инвариативную, так и вариативную часть базисного учебного плана. Вариативная часть: для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Предусмотренный объем вариативной части 864 часа. Из низ 32 часа использована для введения дисциплины "Психология общения". 196 часов используюися для расширения перечня общепрофессиональных дисциплин. 636 часов использован на увеличение часов в блоке "Профессиональные модули". За счет часов вариативной части были введены следующие профессиональные модули: - ПМ.08. Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер - 176 часов - ПМ.09. Технология приготовления национальных блюд - 230 часов.
	Колледж при разработке учебного плана основной профессиональной образовательной программы СПО, формируя общеобразовательный цикл, исходил из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России. При этом на ОБЖ отводено 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

	Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы оценивают с получением среднего (полного) общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета. По дисциплинам, не предусматривающим указанные формы контроля, выставляется итоговая оценка по текущей успеваемости. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет учебного времени отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Экзаменационные сессии как таковые не планируются, так как планируются экзамены по ходу окончания изучения той или иной учебной дисциплины или профессионального модуля. При планировании трех экзаменов на один семестр и на две недели – пять экзаменов, первый экзамен в таком случае планируется в первый день сессии, интервал между экзаменами не менее двух календарных дней..В период аттестации по модулю обязательно присутствует представитель работодателя. Система оценок по учебным дисциплинам и модулям остается пятибалльная: 5 (отл.), 4 (хор.), (3 удовл.), 2 (неуд.)
	Форма, порядок подготовки и проведения ГИА описаны в локальном акте колледжа и включает защиту выпускной квалификационной работы. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На подготовку к государственной итоговой аттестации отводится 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы 2 недели. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико- ориентированную подготовку обучающихся. Учебным планом предусматриваются следующие виды практики: учебная, практика по специальности и производственная практика и проводится следующим образом: - учебная – путем чередования с теоретическими занятиями (рассредоточено; - практика по профилю специальности, проводится непрерывно (концентрированно); - практика преддипломная, проводится непрерывно (концентрированно).
	Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. Таблица «Учебный план» содержит сведения о наименовании циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих (МДК и практик), формах промежуточной аттестации и их количестве, максимальной, самостоятельной, обязательной аудиторной учебной нагрузке обучающихся, в том числе общем количестве обязательной аудиторной нагрузки и времени, отведенном на проведение лабораторных и практических занятий, курсовых работ сведения о распределении их по курсам и семестрам. В нижней части таблицы приводятся данные о суммарном объеме консультаций; формах и сроках государственной (итоговой) аттестации; указывается распределение по семестрам суммарных объемов учебной нагрузки по учебным дисциплинам и МДК (по циклам ОПОП), учебной и производственной практике, а также количество промежуточных аттестаций каждой формы. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности заполнена соответствует требованиям к условиям реализации ОПОП.

	При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) планируется экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам присваивается выпускнику определенная квалификация. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен (с оценкой)». В зачетной книжке записывается будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен (с оценкой)». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. По выбору ОУ возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля. В этом случае рекомендуемая форма аттестации по учебной и/или производственной практике – З (зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет). Не рекомендуется проводить промежуточную аттестацию по составным элементам профессионального модуля (МДК или учебной и производственной практике), если объем обязательной аудиторной нагрузки по ним составляет менее 32 часов. Если модуль содержит несколько МДК, по выбору образовательного учреждения возможно проведение комбинированного экзамена или дифференцированного зачета по всем МДК в составе этого модуля. При этом рекомендуется учитывать результаты текущих форм контроля по каждому из МДК, использовать рейтинговые и/или накопительные системы оценивания.
	По физической культуре промежуточная аттестацию проводится каждый семестр, в последнем семестре форма промежуточной аттестации– дифференцированный зачет. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т.ч. введенные за счет часов вариативной части ОПОП, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации; для общепрофессиональных дисциплин, дисциплин циклов ОГСЭ и ЕН, профессиональных модулей возможны дополнительные промежуточные аттестации.
	Часы на курсовые работы (проекты) спланированы из расчета на одного студента, в этот объем времени входят все формы аудиторной нагрузки по сопровождению курсовых работ (проектов) обучающихся преподавателями, в т.ч. разъяснение особенностей курсового проектирования, знакомство с правилами оформления работ (проектов), обсуждение содержания работ, помощь в расчетах, проверка текстов и т.п. Форма государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения определены в колледже в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным директором колледжа в форме выполнения и защиты Выпускной квалификационной работы.
	Согласовано