Согласовано

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Утверждаю

Директор

Самохвалов С.В.

22.08.2019

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** 2018

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 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	Дифф.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	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	1112	292					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	1112	292					918	306		612	488	124				
13	БД	Базовые дисциплины	2		9			2	1664	559		1105	899	206					731	243		488	388	100				
14	БД.01	Русский язык	2						170	52		118	118						76	22		54	54					
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				111	37		74	28	46					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	БД.12	Астрономия							54	18		36	36															
26	*																											
28	ПД	Профильные дисциплины	1		2				442	143		299	213	86					187	63		124	100	24				
29	ПД.01	Информатика			2				117	39		78	28	50					53	19		34	10	24				
30	ПД.02	Химия	2						164	50		114	96	18					70	20		50	50					
31	ПД.03	Биология			2				161	54		107	89	18					64	24		40	40					
32	*																											
34	ПОО	Предлагаемые ОО																										
35	*																											

38	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	8	25			9	4374	1458		2916	1752	818	330		16											
40	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			9			3	682	230		452	452															
41	ОГСЭ.01	Основы философии						5	60	12		48	48															
42	ОГСЭ.02	История						4	60	12		48	48															
43	ОГСЭ.03	Иностранный язык			468				199	37		162	162															
44	ОГСЭ.04	Физическая культура			3-8				324	162		162	162															
45	ОГСЭ.05	Психология общения						4	39	7		32	32															
46	*																											
48	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1			1	315	107		208	104	104														
49	ЕН.01	Математика			4				72	24		48	24	24														
50	ЕН.02	Экологические основы природопользования						3	48	16		32	16	16														
51	ЕН.03	Химия	4						195	67		128	64	64														
52	*																											
54	П	Профессиональный учебный цикл	4	8	15			5	3377	1121		2256	1196	714	330		16											
56	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	1		6			5	911	299		612	336	276														
57	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3				48	16		32	20	12														
58	ОП.02	Физиология питания						6	59	17		42	20	22														
59	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья						4	105	35		70	24	46														
60	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						3	90	30		60	20	40														
61	ОП.05	Метрология и стандартизация			4				48	16		32	16	16														
62	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						3	69	23		46	30	16														
63	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7						102	32		70	48	22														
64	ОП.08	Охрана труда						3	48	16		32	20	12														
65	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6				102	34		68	20	48														
66	ОП.10	Программа 1-С			4				90	30		60	18	42														
67	ОП.11	Технический контроль			6				60	20		40	40															
68	ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании			5				90	30		60	60															
69	*																											
71	ПМ	Профессиональные модули	3	8	9				2466	822		1644	860	438	330		16											
73	ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		1	1				270	90		180	90	42	48													
75	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3				270	90		180	90	42	48													
76	МДК*																											
78	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								

79	УП*																											
81	ПП*																											
83	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																										
84		Всего часов с учетом практик							378			288																
86	ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		1	1				270	90		180	108	30	42													
88	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			5				270	90		180	108	30	42													
89	МДК*																											
91	УП*																											
93	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции)		5		РП		час	144			144	нед	4				час			нед							
94	ПП*																											
96	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен																										
97		Всего часов с учетом практик							414			324																
99	ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			2				384	128		256	192	48			16											
#	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			4				384	128		256	192	48			16											
#	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	1				72	24		48	12	36														
#	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8				72	24		48	12	36														
#	МДК*																											
#	УП*																											
#	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)		8		РП		час	36			36	нед	1				час			нед							
#	ПП*																											
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	8																									
#		Всего часов с учетом практик							108			84																
#	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1	2					144	48		96	48	30	18													

#	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		5					144	48		96	48	30	18													
#	МДК*																											
#	УП*																											
#	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов)		6		РП		час	72			72	нед	2					час			нед						
#	ПП*																											
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6																									
#		Всего часов с учетом практик							216			168																
#	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		1	1				291	97		194	78	74	42													
#	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			7				291	97		194	78	74	42													
#	МДК*																											
#	УП*																											
#	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6 Организация работы структурного подразделения)		7		РП		час	36			36	нед	1					час			нед						
#	ПП*																											
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																										
#		Всего часов с учетом практик							327			230																
#	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		1				426	142		284	110	66	108													
#	МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар			7				426	142		284	110	66	108													
#	МДК*																											
#	УП*																											
#	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7 Выполнение работ по рабочей профессии Повар)	7			РП		час	144			144	нед	4					час			нед						
#	ПП*																											
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен																										
#		Всего часов с учетом практик							570			428																
#	ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		1	1				264	88		176	74	30	72													
#	МДК.08.01	Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер			8				264	88		176	74	30	72													
#	МДК*																											
#	УП*																											
#	ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8 Выполнение работ по профессии Кондитер)		8		РП		час	180			180	нед	5					час			нед						
#	ПП*																											
#	ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен																										
#		Всего часов с учетом практик							444			356																
#	ПМ.09	Организация и технология питания кухонь мира		1	1				345	115		230	148	82														

#	ПМ.09.09.01	Технология приготовления национальных блюд			6				345	115		230	148	82													
#	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	8	8	36			11	6480	2160		4320	2864	1110	330		16		918	306		612	488	124				
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	8	8	36			11	6480	2160		4320	2864	1110	330		16		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																																															
ос 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	624	168																																										
1188	396		792	624	168																																										
933	316		617	511	106																																										
94	30		64	64																																											
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																																										
41	12		29	13	16																																										
94	30		64	64																																											
59	20		39	39																																											
54	18		36	36																																											
255	80		175	113	62																																										
64	20		44	18	26																																										
94	30		64	46	18																																										
97	30		67	49	18																																										

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

Курс 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									

918	306		612	376	182	54				648	216		432	204	132	96				378	126		252	114	66	72				2052	864
106	38		68	68						75	27		48	48						42	14		28	28						420	32
																														48	
																														48	
38	4		34	34						27	3		24	24						14			14	14						162	
68	34		34	34						48	24		24	24						28	14		14	14						162	
																															32
																														208	
																														48	
																														32	
																														128	
812	268		544	308	182	54				573	189		384	156	132	96				336	112		224	86	66	72				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	228	112	54				471	157		314	108	110	96				336	112		224	86	66	72				1008	636
																														144	36
																														144	36
час			нед							час			нед							час			нед							108	

| | | |

																																	66	30
час		36	нед	1						час			нед							час			нед										72	
										291	97		194	78	74	42																	164	30
										291	97		194	78	74	42																	164	30
час			нед							час		36	нед	1						час			нед										36	
246	82		164	80	30	54				180	60		120	30	36	54																	184	100
246	82		164	80	30	54				180	60		120	30	36	54																	184	100
час			нед							час		144	нед	4						час			нед										144	
																				264	88		176	74	30	72								176
																				264	88		176	74	30	72								176
час			нед							час			нед							час		180	нед	5									180	
345	115		230	148	82																													230

345	115		230	148	82																												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				нед		час				нед					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	376	182	54				648	216		432	204	132	96				378	126		252	114	66	72				3456	864
918	306		612	376	182	54				648	216		432	204	132	96				378	126		252	114	66	72				3456	864
1										2										1											
2										1										2											
4										2										3											

	№	Наименование
		Кабинеты
	1	социально-экономических дисциплин
	2	иностранного языка
	3	информационных технологий в профессиональной деятельности
	4	экологических основ природопользования
	5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	6	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