

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области



Утверждаю

Директор

Самохвалов С.В.

23.09.21

# 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

38.02.05

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основного общего образования

квалификация:

Товаровед-эксперт

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

2г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 28.07.2014

№ 835

## 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						
О	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
I													8					=	=																																						
II						0	0	0										=	=		0		8																																		
III			0	0				8										::	=	=						0				8					::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/> 0	Учебная практика	<input type="checkbox"/> Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/> ::	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> 8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/> III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/> =	Каникулы	<input type="checkbox"/> X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/> *	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	нед.	нед.			нед.	нед.						
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.									
I	39	1404	17	612	22	792	2		2																	11	52
II	34	1224	13	468	21	756	1		1	4	3	1	2	1	1											11	52
III	24	864	13	468	11	396	2	1	1	3	2	1	2	1	1	4			4		4	2			2	43	
<b>Всего</b>	<b>97</b>	<b>3492</b>		<b>1548</b>		<b>1944</b>	<b>5</b>			<b>7</b>			<b>4</b>			<b>4</b>			<b>4</b>		<b>4</b>	<b>2</b>			<b>24</b>	<b>147</b>	





#	ПМ.03	Организация работ в подразделении организации	1	2	2					302	96		206	102	104															
#	МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации			6					231	77		154	76	78															
#	МДК.03.02	Экономика организации (предприятия)			6					71	19		52	26	26															
#	МДК*																													
#	УП.03.01	Учебная практика (модуль 3 Организация работ в подразделении организации)		6		РП		час	36			36	нед	1			час			нед			час			нед				
#	УП*																													
#	ПП.03.01	Производственная практика (Организация работ в подразделении организации)		6		РП		час	36			36	нед	1			час			нед			час			нед				
#	ПП*																													
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6																											
#		Всего часов с учетом практик								374			278																	
#	ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1	2	3					258	90		168	60	108															
#	МДК.04.01	Учет товарных операций на складах			3					96	36		60	24	36															
#	МДК.04.02	Организация складского хозяйства			3					81	27		54	18	36															
#	МДК.04.03	Логистика и охрана труда			3					81	27		54	18	36															
#	МДК*																													
#	УП.04.01	Учебная практика (модуль 4 Учет товарных операций на складах)		3		РП		час	36			36	нед	1			час			нед			час			нед				
#	УП.04.02	Учебная практика (модуль 4 Логистика и охрана труда)		3		РП		час	36			36	нед	1			час			нед			час			нед				
#	УП*																													
#	ПП*																													
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	3																											
#		Всего часов с учетом практик								330			240																	
#	ПМ.05	Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров	1	2	1					132	44		88	40	48															
#	МДК.05.01	Организация и технология розничного торгового предприятия			3					60	20		40	20	20															
#	МДК.05.02	Организация розничной торговли в сети Интернет								72	24		48	20	28															
#	МДК*																													
#	УП.05.01	Учебная практика (Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров)		3		РП		час	36			36	нед	1			час			нед			час			нед				
#	УП*																													
#	ПП.05.01	Производственная практика (Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров)		3		РП		час	36			36	нед	1			час			нед			час			нед				
#	ПП*																													
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	3																											
#		Всего часов с учетом практик								204			160																	
#	ПМ*																													
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	396			396	нед	11			час			нед			час			нед				
#		Учебная практика						час	252			252	нед	7			час			нед			час			нед				
#		Концентрированная						час	252			252	нед	7			час			нед			час			нед				
#		Рассредоточенная						час					нед				час			нед			час			нед				
#		Производственная (по профилю специальности) практика						час	144			144	нед	4			час			нед			час			нед				
#		Концентрированная						час	144			144	нед	4			час			нед			час			нед				









										302	96				206	102	104				281	21
										231	77				154	76	78				231	
										71	19				52	26	26				50	21

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед	1			36	
-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	---	--	--	----	--

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед	1			36	
-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	---	--	--	----	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

258	90				168	60	108																			258	
96	36		60	24	36																					96	
81	27		54	18	36																					81	
81	27		54	18	36																					81	

час			36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			36	
час			36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			36	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

132	44		88	40	48																			132			
60	20		40	20	20																					-72	132
72	24		48	20	28																					72	

час			36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			36	
-----	--	--	----	-----	---	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	----	--

час			36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			36	
-----	--	--	----	-----	---	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	----	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

час			144	нед	4	час			72	нед	2	час			108	нед	3	час			72	нед	2		
час			108	нед	3	час			36	нед	1	час			72	нед	2	час			36	нед	1		
час			108	нед	3	час			36	нед	1	час			72	нед	2	час			36	нед	1		
час				нед		час				нед		час				нед		час				нед			
час			36	нед	1	час			36	нед	1	час			36	нед	1	час			36	нед	1		
час			36	нед	1	час			36	нед	1	час			36	нед	1	час			36	нед	1		

час			нед				час			нед				час			нед				час			нед													
час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			144	нед	4			144					
час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			216	нед	6								
час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			144	нед	4			144					
час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			72	нед	2			72					
час			нед				час			нед				час			нед				час			нед													
час			нед				час			нед				час			нед				час			нед													
702	234		468	260	208				1134	378		756	428	308		20			702	234		468	260	188		20		594	198		396	228	168			4314	924
702	234		468	260	208				1134	378		756	428	308		20			702	234		468	260	188		20		594	198		396	228	168			4314	924
			2						3						1						2																
			1						1						1						1																
			3						5						2						5																

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУД.10 Физика
				[2]	ОУД.08 Астрономия
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.08 Метрология и стандартизация
				[3]	ОП.10 Основы экономики
				[3]	ОП.02 Теоретические основы товароведения
				[3]	ОП.05 Документационное обеспечение управления
				[3]	ЕН.01 Математика
3	Зач	Комплексный зачет	6	[6]	ПП.03.01 Производственная практика (Организация работ в подразделении организации)
				[6]	УП.03.01 Учебная практика (модуль 3 Организация работ в подразделении организации)
4	Зач	Комплексный зачет	3	[3]	УП.04.01 Учебная практика (модуль 4 Учет товарных операций на складах)
				[3]	УП.04.02 Учебная практика (модуль 4 Логистика и охрана труда)
				[3]	ПП.05.01 Производственная практика (Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров)
				[3]	УП.05.01 Учебная практика (Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров)
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.04.01 Учет товарных операций на складах
				[3]	МДК.04.02 Организация складского хозяйства
				[3]	МДК.04.03 Логистика и охрана труда
				[3]	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров
6	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	ПП.01.01 Производственная практика (модуль 1 Управление ассортиментом продовольственных товаров)
				[4]	УП.01.01 Учебная практика (модуль 1 Управление ассортиментом товаров)
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров
				[4]	МДК.01.02 Основы управления ассортиментом товаров (непродовольственные товары)
				[4]	МДК.01.03 Ассортиментная политика организации
				[5]	ПП.02.01 Производственная практика (модуль 2 Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров)

8	Зач	Комплексный зачет	5	[5]	ПП.02.02 Производственная практика (модуль 2 Организация и проведение экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров)
				[5]	УП.02.01 Учебная практика (модуль 2 Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров)
				[5]	УП.02.02 Учебная практика (модуль 2 Организация и проведение экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров)



ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2 ПК 2.1.	ОК.3 ПК 2.2	ОК.4 ПК 2.3.	ЖК.5 ПК 3.1.	ЖК.6 ПК 3.2.	ЖК.7 ПК 3.3.	ЖК.8 ПК 3.4.	ЖК.9 ПК 3.5.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.05	Документационное обеспечение управления	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2 ПК 2.1.	ОК.3 ПК 2.2	ОК.4 ПК 2.3.	ЖК.5 ПК 3.1.	ЖК.6 ПК 3.2.	ЖК.7 ПК 3.3.	ЖК.8 ПК 3.4.	ЖК.9 ПК 3.5.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2 ПК 2.1.	ОК.3 ПК 2.2	ОК.4 ПК 2.3.	ЖК.5 ПК 3.1.	ЖК.6 ПК 3.2.	ЖК.7 ПК 3.3.	ЖК.8 ПК 3.4.	ЖК.9 ПК 3.5.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.07	Бухгалтерский учет	ОК.1 ПК 3.4.	ОК.2 ПК 3.5.	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.3.	ПК 1.4	ПК 3.1.
ОП.08	Метрология и стандартизация	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2 ПК 2.1.	ОК.3 ПК 2.2	ОК.4 ПК 2.3.	ЖК.5 ПК 3.1.	ЖК.6 ПК 3.2.	ЖК.7 ПК 3.3.	ЖК.8 ПК 3.4.	ЖК.9 ПК 3.5.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2 ПК 2.1.	ОК.3 ПК 2.2	ОК.4 ПК 2.3.	ЖК.5 ПК 3.1.	ЖК.6 ПК 3.2.	ЖК.7 ПК 3.3.	ЖК.8 ПК 3.4.	ЖК.9 ПК 3.5.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.10	Основы экономики	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.11	Экономика организации	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2 ПК 2.1.	ОК.3 ПК 2.2	ОК.4 ПК 2.3.	ЖК.5 ПК 3.1.	ЖК.6 ПК 3.2.	ЖК.7 ПК 3.3.	ЖК.8 ПК 3.4.	ЖК.9 ПК 3.5.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Управление ассортиментом товаров</b>	<b>ОК.1 ПК 1.4</b>	<b>ОК.2</b>	<b>ОК.3</b>	<b>ОК.4</b>	<b>ЖК.5</b>	<b>ЖК.6</b>	<b>ЖК.7</b>	<b>ЖК.8</b>	<b>ЖК.9</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
МДК.01.01	Основы управления ассортиментом товаров	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
МДК.01.02	Основы управления ассортиментом товаров (непродовольственные товары)	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
МДК.01.03	Ассортиментная политика организации	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	Учебная практика (модуль 1 Управление ассортиментом товаров)	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПП.01.01	Производственная практика (модуль 1 Управление ассортиментом продовольственных товаров)	ОК.1 ПК 1.4	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.

<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</b>	<b>ОК.1</b>	<b>ОК.2</b>	<b>ОК.3</b>	<b>ОК.4</b>	<b>ЖК.5</b>	<b>ЖК.6</b>	<b>ЖК.7</b>	<b>ЖК.8</b>	<b>ЖК.9</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3.</b>
МДК.02.01	Оценка качества товаров и основы экспертизы	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.
МДК.02.02	Оценка качества непродовольственных товаров и основы экспертизы	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.
УП.02.01	<i>Учебная практика (модуль 2 Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров)</i>	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.
УП.02.02	<i>Учебная практика (модуль 2 Организация и проведение экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров)</i>	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПП.02.01	<i>Производственная практика (модуль 2 Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров)</i>	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПП.02.02	<i>Производственная практика (модуль 2 Организация и проведение экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров)</i>	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация работ в подразделении организации</b>	<b>ОК.1</b>	<b>ОК.2</b>	<b>ОК.3</b>	<b>ОК.4</b>	<b>ЖК.5</b>	<b>ЖК.6</b>	<b>ЖК.7</b>	<b>ЖК.8</b>	<b>ЖК.9</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>
		<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>										
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.										
МДК.03.02	Экономика организации (предприятия)	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.										
УП.03.01	<i>Учебная практика (модуль 3 Организация работ в подразделении организации)</i>	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.										
ПП.03.01	<i>Производственная практика (Организация работ в подразделении организации)</i>	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.										
<b>ПМ.04</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ОК.1</b>	<b>ОК.2</b>	<b>ОК.3</b>	<b>ОК.4</b>	<b>ЖК.5</b>	<b>ЖК.6</b>	<b>ЖК.7</b>	<b>ЖК.8</b>	<b>ЖК.9</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 4.1.</b>		
МДК.04.01	Учет товарных операций на складах	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.		
МДК.04.02	Организация складского хозяйства	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.		
МДК.04.03	Логистика и охрана труда	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.		
УП.04.01	<i>Учебная практика (модуль 4 Учет товарных операций на складах)</i>	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.		
УП.04.02	<i>Учебная практика (модуль 4 Логистика и охрана труда)</i>	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ЖК.5	ЖК.6	ЖК.7	ЖК.8	ЖК.9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.		

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	математики и статистики
4	коммерческой деятельности
5	менеджмента и маркетинга
6	документационного обеспечения управления
7	бухгалтерского учета
8	метрологии и стандартизации
9	экологических основ природопользования
10	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	информационных технологий в профессиональной деятельности
2	товароведения и экспертизы продовольственных товаров
3	товароведения и экспертизы непродовольственных товаров
4	логистики
5	технического оснащения торговых организаций
	Мастерские
1	учебный магазин
2	учебный склад
	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



	<p><b>Пояснения</b></p> <p>"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 28 июля 2014 г. № 835. - 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»."</p>
	<p>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.</p>
	<p>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 планируется группировкой парами (по 45 минут). 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.</p>
	<p>В рамках реализации среднего общего образования заланирование выполнение индивидуального проекра, выполняемого обучающимися самостоятельно в соответствии с положением об индивидуальных проектах студентов ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли». На индивидуальный проект может отводиться до 20 часов в рамках самостоятельной работы студента по выбранной дисциплине.</p>
	<p>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 612 часов, который использован на увеличение часов по: - общепрофессиональному циклу на 72 часа: - Основы экономики – 32 часа; - Экономика организации – 40 часов. - Профессиональным модулям – 546 часов, в том числе на модуль рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров» – 88 часов. Остальные часы распределены на модули цикла.</p>
	<p>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 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.).</p>

	<p>По Государственной итоговой аттестации форма, порядок подготовки и проведения прописаны 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.</p>
	<p>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 и очно-заочной формам 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.</p>
	<p>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 - 5(отл.), 4(хор.), 3(удовл.). В зачетной книжке записывается будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен» с оценкой - 5(отл.), 4(хор.), 3(удовл.). 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 – ДЗ (дифференцированный 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.</p>
	<p>По физической культуре промежуточная аттестацию проводится каждый семестр, в последнем семестре форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. В случае, если профессиональный модуль имеет 1 МДК (объемом более 32 часов), учебная и производственная практика. Срок освоения программы ПМ – 1 семестр. По модулю в целом обязательно проводится экзамен (квалификационный), по МДК – дифференцированный зачет, по учебной и производственной практике промежуточная аттестация не предусмотрена. 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.</p>