

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Керченский политехнический колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

*код*

Технология производства общественного питания

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования

основное общее образование

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3 г. 10 м.

год начала подготовки по 3 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014 г.

№ 384

1. Календарный учебный график

КУРСЫ	СЕНТЯБРЬ				ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ				МАРТ				АПРЕЛЬ				МАЙ				ИЮНЬ				ИЮЛЬ				АВГУСТ								
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30
I																																																					
II																																																					
III																																																					
IV																																																					
	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	

- Обозначения:
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
  - Учебная практика
  - Подготовка к государственной итоговой аттестации
  - Промежуточная аттестация
  - Производственная практика (по профилю специальности)
  - Государственная итоговая аттестация
  - Каникулы
  - Производственная практика (преддипломная)
  - Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Общий объем образовательной программы																		Практики						ГИА		Каникулы	Всего																						
	Всего в ак. часах	Всего в неделях	Обучение по дисциплинарным и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение																												
			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.	нед.	час.обяз.	нед.	час.обяз.															нед.	нед.	нед.	нед.			нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.															
I	1476	41	39	1404	17	612	22	792	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	52				
II	1512	42	27	972	14	504	13	468	1	0.5	0.5	14	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	52		
III	1476	42	31	1116	16	576	15	540	2	0.5	1.5	0	0	0	8	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	52		
IV	1476	41	23	828	16	576	7	252	2	1	1	1	1	0	5	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	43
Всего	5940	165	120	4320	59	2268	66	2052	7	2	5	15	7	8	13	4	9	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	34	199		

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Курсовой проект (работа)	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная			I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС		
								Всего занятий	в том числе		1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 14 недель	4 семестр 13 недель	5 семестр 16 недель	6 семестр 15 недель	7 семестр 16 недель	8 семестр 7 недель	
									лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
0.00	Общеобразовательный учебный цикл	4	6+1*	1*	1	2107	703	1404	582	20	612	792							
1.	Общие учебные предметы	3	4+1*	1*		1555	519	1036	402		442	594							
ОУД.01	Русский язык	2				176	59	117	20		51	66							
ОУД.02	Литература		2			201	67	134	40		68	66							
ОУД.03	Иностранный язык	2				234	78	156	91		68	88							
ОУД.04	Математика	2				376	125	251	40		119	132							
ОУД.05	История		2			176	59	117	58		51	66							
ОУД.06	Физическая культура		2*	1*		176	59	117	109		51	66							
ОУД.07	ОБЖ		2			150	50	100	30		34	66							
ОУД.08	Астрономия		2			66	22	44	14			44							
2.	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1	2	0	0	435	145	290	160		136	154							
ОУД.09	Родная литература		2			117	39	78	30		34	44							
ОУД.10	Химия	2				201	67	134	70		68	66							
ОУД.11	Информатика		2			117	39	78	60		34	34							
3.	Дополнительные дисциплины	0	0	0	1	117	39	78	20	20	34	44							

ОУД.12	Экология моего края и индивидуальный проект				2	117	39	78	20	20	34	44						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>0</b>	<b>5+1*</b>	<b>1+5*</b>	<b>0</b>	<b>678</b>	<b>226</b>	<b>452</b>	<b>260</b>				<b>104</b>	<b>52</b>	<b>112</b>	<b>60</b>	<b>96</b>	<b>28</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		5			58	10	48	26						48			
ОГСЭ.02	История		3			58	10	48	18				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4,6,8			190	28	162	92				28	26	32	30	32	14
ОГСЭ.04	Физическая культура		8*	3*-7*		324	162	162	112				28	26	32	30	32	14
ОГСЭ.05	<i>Психология общения</i>			7		48	16	32	12								32	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>339</b>	<b>113</b>	<b>226</b>	<b>54</b>				<b>52</b>	<b>126</b>	<b>48</b>			
ЕН.01	Математика		4			72	24	48	6				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5			72	24	48	14						48			
ЕН.03	Химия	4				195	65	130	34				52	78				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>9*</b>	<b>2</b>	<b>4365</b>	<b>1119</b>	<b>3246</b>	<b>912</b>	<b>40</b>			<b>564</b>	<b>578</b>	<b>524</b>	<b>660</b>	<b>552</b>	<b>368</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1112</b>	<b>371</b>	<b>741</b>	<b>268</b>				<b>108</b>	<b>156</b>	<b>240</b>	<b>195</b>		<b>42</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3			81	27	54	14				54					
ОП.02	Физиология питания		5			48	16	32	10						32			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		5			246	82	164	72				54	78	32			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5			72	24	48	30						48			
ОП.05	Метрология и стандартизация		4			59	20	39	14					39				

оп.06	Правовые основы профессиональной деятельности		4			59	20	39	16				39					
оп.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6				157	52	105	42					60	45			
оп.08	Охрана труда		8			63	21	42	16								42	
оп.09	Безопасность жизнедеятельности		5			102	34	68	20					68				
оп.10	Основы предпринимательства и бизнес-планирования		6			135	45	90	20						90			
оп.11	Документационное обеспечение управления		6			90	30	60	14						60			
<b>пм.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>9*</b>	<b>2</b>	<b>3253</b>	<b>748</b>	<b>2505</b>	<b>644</b>	<b>40</b>			<b>456</b>	<b>422</b>	<b>284</b>	<b>465</b>	<b>552</b>	<b>326</b>
пм.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3				366	50	316	22				316					
мдк.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		3			150	50	100	22				100					
уп.01	Учебная практика			3*		216		216					216					
пм.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	6				193	52	141	52						141			
мдк.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		6			157	52	105	52						105			
пп.02	Производственная практика			6*		36		36							36			
пм.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	6				731	184	547	180	20			98	82	148	219		

мдк.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		6		6	551	184	367	180	20			98	82	112	75		
пп.03	Производственная практика			6*		180		180							36	144		
пм.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8				588	148	440	140							45	196	199
мдк.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	8			444	148	296	140							45	160	91
уп.04	Учебная практика			7*		36		36									36	
пп.04	Производственная практика			8*		108		108										108
пм.05	Организация приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов	7				276	80	196	80								196	
мдк.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		7			240	80	160	80									160
пп.05	Производственная практика			7*		36		36										36
пм.06	Организация работы структурного подразделения	8				598	187	411	140	20					64	60	160	127
мдк.06.01	Управление структурным подразделением организации		8		8	562	187	375	140	20					64	60	160	91
пп.06	Производственная практика			8*		36		36										36
пм.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	5				501	47	454	30				42	340	72			
мдк.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		4			141	47	94	30				42	52				
уп.07	Учебная практика			4*		288		288						288				
пп.07	Производственная практика			5*		72		72							72			

	<b>ВСЕГО:</b>	<b>14</b>	<b>31+2*</b>	<b>1+15*</b>	<b>3</b>	<b>7489</b>	<b>2161</b>	<b>5328</b>	<b>1808</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>720</b>	<b>756</b>	<b>684</b>	<b>720</b>	<b>648</b>	<b>396</b>		
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)																		<b>4н</b>	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																		<b>6н.</b>	
	1.Программа базовой подготовки																			
	1.1.Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы																			
ГИА.01	Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (4 нед.)																			
ГИА.02	Защита дипломного проекта с 15.06 по 28.06 (2 нед.)																			
Консультации на одного обучающегося на каждый учебный год - 4 часа * не входит в общее количество зачетов и экзаменов		<b>всего</b>									дисциплин и МДК		11	12	14	13	16	15	16	7
											учебной практики				6н	8н			1н	
											производственной практики						3н	5н	1н	4н
											преддипломной практики									4н
											экзаменов (в т.ч. квалификационных)		-	4	1	1	1	3	2	2
											дифференцированных зачетов			7+1*	3	5	6	5	2	4+1*
											зачетов		1*	-	2*	2*	2*	3*	3*	2*





### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Курсовой проект (работа)	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная			I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС	
								Всего занятий	в том числе		1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 14 недель	4 семестр 13 недель	5 семестр 16 недель	6 семестр 15 недель	7 семестр 16 недель	8 семестр 7 недель
									лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)								
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
0.00	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	4	6+1*	1*	1	2107	703	1404	582	20	612	792						
1.	<b>Общие учебные предметы</b>	3	4+1*	1*		1555	519	1036	402		442	594						
ОУД.01	Русский язык	2				176	59	117	20		3/51	3/66						
ОУД.02	Литература		2			201	67	134	40		4/68	3/66						
ОУД.03	Иностранный язык	2				234	78	156	91		4/68	4/88						
ОУД.04	Математика	2				376	125	251	40		7/119	6/132						
ОУД.05	История		2			176	59	117	58		3/51	3/66						
ОУД.06	Физическая культура		2*	1*		176	59	117	109		3/51	3/66						
ОУД.07	ОБЖ		2			150	50	100	30		2/34	3/66						
ОУД.08	Астрономия		2			66	22	44	14			2/44						
2.	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	1	2	0	0	435	145	290	160		136	154						
ОУД.09	Родная литература		2			117	39	78	30		2/34	2/44						
ОУД.10	Химия	2				201	67	134	70		4/68	3/66						
ОУД.11	Информатика		2			117	39	78	60		2/34	2/44						
3.	<b>Дополнительные дисциплины</b>	0	0	0	1	117	39	78	20	20	34	44						
ОУД.12	Экология моего края и индивидуальный проект				2	117	39	78	20	20	2/34	2/44						
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	0	6+1*	5*	0	678	226	452	260				104	52	112	60	96	28
ОГСЭ.01	Основы философии		5			58	10	48	26						3/48			
ОГСЭ.02	История		3			58	10	48	18				3/48(+6)					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4,6,8			190	28	162	92				2/28	2/26	2/32	2/30	2/32	2/14
ОГСЭ.04	Физическая культура		8*	3*-7*		324	162	162	112				2/28	2/26	2/32	2/30	2/32	2/14

ОГСЭ.05	<i>Психология общения</i>		7			48	16	32	12								2/32	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>339</b>	<b>113</b>	<b>226</b>	<b>54</b>				<b>52</b>	<b>126</b>	<b>48</b>			
ЕН.01	Математика		4			72	24	48	6				4/48(-4)					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5			72	24	48	14						3/48			
ЕН.03	Химия	4				195	65	130	34				4/52(-4)	6/78				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>9*</b>	<b>2</b>	<b>4365</b>	<b>1119</b>	<b>3246</b>	<b>912</b>	<b>40</b>			<b>564</b>	<b>578</b>	<b>524</b>	<b>660</b>	<b>552</b>	<b>368</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1112</b>	<b>371</b>	<b>741</b>	<b>268</b>				<b>108</b>	<b>156</b>	<b>240</b>	<b>195</b>		<b>42</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3			81	27	54	14				4/54(-2)					
ОП.02	Физиология питания		5			48	16	32	10						2/32			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		5			246	82	164	72				4/54(-2)	6/78	2/32			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5			72	24	48	30						3/48			
ОП.05	Метрология и стандартизация		4			59	20	39	14					3/39				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		4			59	20	39	16					3/39				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6				157	52	105	42						4/60(-4)	3/45		
ОП.08	Охрана труда		8			63	21	42	16									6/42
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5			102	34	68	20						4/68(+4)			
ОП.10	<i>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</i>		6			135	45	90	20							6/90		
ОП.11	<i>Документационное обеспечение управления</i>		6			90	30	60	14							4/60		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>9*</b>	<b>2</b>	<b>3253</b>	<b>748</b>	<b>2505</b>	<b>644</b>	<b>40</b>			<b>456</b>	<b>422</b>	<b>284</b>	<b>465</b>	<b>552</b>	<b>326</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3				366	50	316	22				316					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		3			150	50	100	22				7/100(+2)					
УП.01	Учебная практика			3*		216		216					216					

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	6				193	52	141	52							141		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		6			157	52	105	52							7/105		
ПП.02	Производственная практика			6*		36		36								36		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	6				731	184	547	180	20			98	82	148	219		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		6		6	551	184	367	180	20			7/98	6/82(+4)	7/112	5/75		
ПП.03	Производственная практика			6*		180		180							36	144		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8				588	148	440	140							45	196	199
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	8			444	148	296	140							3/45	10/160	13/91
УП.04	Учебная практика			7*		36		36									36	
ПП.04	Производственная практика			8*		108		108										108
ПМ.05	Организация приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов	7				276	80	196	80								196	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		7			240	80	160	80								10/160	
ПП.05	Производственная практика			7*		36		36									36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	8				598	187	411	140	20					64	60	160	127
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		8		8	562	187	375	140	20					4/64	4/60	10/160	13/91
ПП.06	Производственная практика			8*		36		36										36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	5				501	47	454	30			42	340	72				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		4			141	47	94	30			3/42	4/52					
УП.07	Учебная практика			4*		288		288					288					

ПП.07	Производственная практика			5*		72		72							72					
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>14</b>	<b>32+2*</b>	<b>15*</b>	<b>3</b>	<b>7489</b>	<b>2161</b>	<b>5328</b>	<b>1808</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>720</b>	<b>756</b>	<b>684</b>	<b>720</b>	<b>648</b>	<b>396</b>		
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)																	4н		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																	6н.		
	1.Программа базовой подготовки																			
	1.1.Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы																			
ГИА.01	Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (4 нед.)																			
ГИА.02	Защита дипломного проекта с 15.06 по 28.06 (2 нед.)																			
Консультации на одного обучающегося на каждый учебный год - 4 часа * не входит в общее количество зачетов и экзаменов		всего		дисциплин и МДК								11	12	14	13	16	15	16	7	
				учебной практики										6н	8н				1н	
				производственной практики												3н	5н	1н	4н	
				преддипломной практики															4н	
				экзаменов (в т.ч. квалификационных)								-	4	1	1	1	3	2	2	
				дифференцированных зачетов									7+1*	3	5	6	5	2	4+1*	
				зачетов								1*	-	2*	2*	2*	3*	3*	2*	

Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
<b>1. Кабинеты:</b>	
1.1.	социально-экономических дисциплин;
1.2.	иностранного языка;
1.3.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
1.4.	экологических основ природопользования;
1.5.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
1.6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
<b>2. Лаборатории:</b>	
2.1.	химии;
2.2.	метрологии и стандартизации;
2.3.	микробиологии, санитарии и гигиены.
<b>3. Учебный цех</b>	
3.1.	Учебный кулинарный цех.
3.2.	Учебный кондитерский цех.
<b>4. Спортивный комплекс:</b>	
4.1.	спортивный зал;
4.2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
4.3.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
<b>5. Залы:</b>	
5.1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
5.2.	актовый зал.

5. Пояснения к учебному плану.

1	<p>Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе основного общего образования) разработан на основании:</p>
	<p>Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г., 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)</p>
	<p>- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);</p>
	<p>- приказа Минобрнауки России от 15.12.2014г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. № 464»;</p>
	<p>- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259 с уточнениями 2017 г., Протокол № 3 от 25.05.2017 г.);</p>
	<p>- Локальных нормативных актов Колледжа.</p>
	<p>- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 года №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».</p>
2	<p>Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.</p>
3	<p>Максимальная недельная учебная нагрузка обучающихся составляет 54 часа и включает в себя 36 часов аудиторной нагрузки, направленной на изучение дисциплин и МДК обязательной и вариативной части ОПОП, и 18 часов внеаудиторной нагрузки (самостоятельная работа студента по видам деятельности).</p>
4	<p>Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся в виде пар – два спаренных занятия. продолжительность пары – 2 академических часа.</p>
5	<p>При наличии обучающихся (специализированных групп/лица с ОВЗ) разрабатываются адаптивные программы учебных дисциплин в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, особенностей психологического развития, индивидуальных возможностей.</p>

6	Общая продолжительность каникул при освоении ППССЗ 8-11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период, за исключением последнего года обучения, когда каникулы составляют 2 недели в зимний период.
7	Виды самостоятельной работы обучающихся: выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов по дисциплине или МДК и пр. Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по специальности и составляет 50% от обязательной учебной нагрузки.
8	<p>Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ОПОП предусматривает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль, осуществляемый в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии;</li> <li>- контроль внеаудиторной самостоятельной работы студентов (проверка конспектов, домашних работ, расчетных практических заданий, защита рефератов и т.п.);</li> <li>- контроль в период прохождения студентами всех видов практик (в т.ч. экзамен (квалификационный) по итогам изучения профессиональных модулей, включающих в себя различные виды практик);</li> <li>- промежуточную аттестацию в виде экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов;</li> <li>- государственную итоговую аттестацию, включающую в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).</li> </ul>
9	Консультации на одного обучающегося на каждый учебный год - 4 часа. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные
10	В соответствии с Федеральным законом «Об образовании Российской Федерации» федеральный закон государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.
11	В рамках общеобразовательной подготовки учебное время, отведенное на обязательное аудиторное обучение в объеме 1404 час. и промежуточную аттестацию, распределено на изучение базовых и профильных дисциплин. Данный объем ППССЗ направлен на обеспечения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом естественнонаучного профиля получаемой специальности.
12	При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена, экзамена по модулю и при подготовки курсового проекта и индивидуального проекта, предусмотрены консультации для обучающихся. Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более 100 часов консультаций на группу обучающихся в год. Формы консультаций – устные, групповые.

13	Виды самостоятельной работы обучающихся: выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов по дисциплине или МДК и пр. Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по специальности и составляет 50% от обязательной учебной нагрузки.
14	На изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» отведено 70 часов, на «Физическую культуру» - 3 часа в неделю в течение теоретического периода обучения первого курса.
15	Общий объем ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе основного общего образования) составляет 165 недель часов: ОП Общеобразовательная подготовка – 1404 часа; ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – не менее 420 часов; ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл – не менее 208 часов; П.00 Профессиональный цикл – не менее 1424 часов; Государственная итоговая аттестация – 216 часов; производственная практика (преддипломная) – не более 144 часа (4 недели).
16	Федеральным государственным образовательным стандартом специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено использование 864 часов (24 недели) на вариативную часть. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, используется на увеличение объема времени дисциплин и модулей обязательной части и введены дисциплины, определяющие отраслевую направленность обучения. Распределение вариативной части ППСЗ: на цикл ОГСЭ.00 – 32 часа, в том числе на введение дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения(32 часа); на цикл ЕН.00 – 18 часа на введение дисциплины ЕН.03 Экологические основы природопользования; на цикл П.00 – 814 часов, в том числе на ведение дисциплин: ОП.10 Основы предпринимательства и бизнес-планирования (90 часов), ОП.11 Документационное обеспечение управления (60 часов) ; производственная практика (преддипломная) – 144 часа.
17	Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППСЗ: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».
18	Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
	Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение медицинских знаний
19	В период обучения с юношами проводится учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.



20	Выполнение индивидуального проекта предусмотрено в рамках дисциплины ОУД.12 Экология моего края и индивидуальный проект. Выполнение курсового проекта является видом учебной работы по дисмеждисциплинарному курсу МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции(в рамках ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции), МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации ( в рамках ПМ.06 Организация работы структурного подразделения) , которые реализуются в пределах времени, отведенного на изучение дисциплин и профессиональных модулей.
21	<p>При реализации ППССЗ предусматриваться следующие виды практик: учебная и производственная. На учебную и производственную практики в соответствии с ФОГОС СПО отводится 28 недель.</p> <p>В течение всего периода обучения студенты получают практические навыки при прохождении следующих видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и преддипломная практика. Практика проводится в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04. 2013 г. № 291)</p> <p>Учебные практики проводятся концентрированно на втором и четвертом курсах в специальных лабораториях колледжа. Производственные практики проводятся концентрированно на третьем и четвертом курсах. Базами производственных практик являются профильных предприятия и организации.</p> <p>Производственная практика (преддипломная) проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и по завершению учебной и производственной (по профилю специальности) практик. Длительность проведения преддипломной практики не превышает 144 часа (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года №06-846 «О направлении методических рекомендаций»). В настоящем учебном плане она составляет -144 часа (4 недели).</p>
22	На проведение государственной итоговой аттестации предусмотрено 6 недель, четыре из которых определены на выполнение выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы и две недели – на проведение защиты дипломной работы.