

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар Кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

год начала подготовки по УП 2023

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Итого	Формы собственности и отрасли										Учебный корпус обучающихся, %										Персональный состав обучающихся и преподавателей										Итого ОИ																																																																				
	Учебный корпус		Исследовательский		Производственный		Среднего профессионального образования		Другие		С государственными		С частными		С иными		С государственными		С частными		С иными		С государственными		С частными		С иными		С государственными		С частными		С иными		Итого	Общая численность	Средняя зарплата																																																														
	Учебный корпус	Исследовательский	Производственный	Среднего профессионального образования	Другие	С государственными	С частными	С иными	С государственными	С частными	С иными	С государственными	С частными	С иными	С государственными	С частными	С иными	С государственными	С частными	С иными	С государственными	С частными	С иными	С государственными	С частными	С иными	С государственными	С частными	С иными	С государственными	С частными	С иными																																																																			
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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
				[6]	ОП.05 Основы калькуляции и учета
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
				[5]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
				[7]	ОП.06 Охрана труда

ОУД	Базовые дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОУД.01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.	ПК 2.6.	ПК 3.4.							
ОУД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 10.	ПК 2.3.	ПК 3.4.	ПК 5.4.		
ОУД.03	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 3.3.	ПК 5.1.
		ПК 5.3.											
ОУД.04	Обществознание	ОК 01.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.8.	ПК 3.6.	ПК 5.4.						
ОУД.05	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОУД.06	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 3.3.				
ОУД.07	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 11.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.3.	ПК 2.5.	ПК 2.6.
		ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.3.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 5.3.				
ОУД.08	Информатика	ОК 02.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
ОУД.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
		ПК 4.1.	ПК 5.1.										
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.
		ПК 5.1.											
ОУД.11	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.						
ОУД.12	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 1.1.							
ОУД.13	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.			
ОУД.14	Индивидуальный проект	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 2.1.		
ОДП	Профильные дисциплины												
ОУД	Предлагаемые ОО	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 2.1.	ПК 2.6.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.5.	ПК 4.1.	ПК 4.4.	ПК 5.1.			
ОУД.15	Введение в специальность	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУД.16	Родной язык	ОК 04.	ОК 05.	ПК 2.6.									
ОУД.17	Экология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.		
ОУД.18	Право	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.3.	ПК 3.5.	ПК 4.4.	ПК 5.1.								
ОУД.19	Экономика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 11.			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.

		ПК 5.5.											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.						
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
		ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.									
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 09.									
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 11.								
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПП.01	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
	3	товароведения продовольственных товаров;
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;
	5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
	2	учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актный зал

Пояснения
1.Нормативная база:
Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании следующих документов:
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);
- Примерной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, ФУМО 43.00.00 Сервис и туризм;
- Приказа Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
-Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (в действующей редакции) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
-Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"(Зарегистрирован 12.07.2023 № 74228);
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся".
-Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (Зарегистрирован 29.01.2021 № 62296)
2.Организация учебного процесса и режим занятий:
2.1. Учебный год начинается 01 сентября. Срок обучения по специальности 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – повар, кондитер.
2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся.
Общий объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий, самостоятельную работу, практику и все виды аттестации; Объем образовательной программы составляет 5904 часов, в том числе в форме практической подготовки- 3915 часов .
- Продолжительность учебной недели – 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Для организации учебного процесса используются сдвоенные занятия (пары).
- Консультации обучающихся предусмотрены за счет часов предметов, курсов, дисциплин и включаются в объем учебной нагрузки.. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные
- Самостоятельная работа запланирована в объеме 144 часа, что составляет 2,4 % от объема учебных циклов
2.3 При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла в форме практической подготовки и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.
Общий объем практики 56 недели.
Учебная практика 27 недель. Из них на 2 курсе - 5 недель, на 3 курсе - 14 недель, на 4 курсе -8 недель.
Производственная практика - 29 недель: из них на 2 курсе- 4 недели, на 3 курсе - 3 недели, на 4 курсе - 22 недели.
2.4 Каникулы проводятся 35 недель, из которых на 1 курсе - 11 недель, на 2 курсе - 11 недель, на 3 курсе - 11 недель, на 4 курсе 2 недели, в том числе 2 недели каникул в зимний период.
2.5 На общеобразовательный курс отводится 1476 часов. В рамках дисциплины ОУД.14 Индивидуальный проект входит разработка индивидуального проекта. Тематика индивидуальных проектов разрабатывается преподавателем на начало учебного года. Изучение идет на базовом уровне. Объем общеобразовательных дисциплин устанавливается с учетом специфики получаемой специальности.
Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов

<p>Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния здоровья - программа "Адаптивная физическая культура". Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья особый порядок освоения дисциплин ОП.09 Физическая культура и ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности с учетом состояния их здоровья. При наличии обучающихся (специализированных групп/лица с ОВЗ) разрабатываются адаптивные программы этих учебных дисциплин в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, особенностей психологического развития, индивидуальных возможностей.</p>		
<p>Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.</p>		
<p>3. Форматирование вариативной части ОПОП:</p>		
<p>- Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, в соответствии получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 1188 часов, что составляет 32,35 % от общего объема учебных циклов. В том числе вариативная часть использована на увеличение</p>		
<p>-Общепрофессиональный цикл- 314 часов: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены-42 часа, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров - 42 часа, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - 84 часа, ОП.05 Основы калькуляции и учета - 32, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 6 часов, ОП.09 Физическая культура / Адаптивная физическая культура - 30 часов, ОП.10 ИТПД/Адаптивная ИТПД - 42 часа, ОП.11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности - 36 часов.</p>		
<p>- Профессиональный цикл - 874 часа: МДК.01.01-18 часов, МДК.01.02- 45 часов, МДК.02.01 -18 часов, МДК.02.02-28 часов УП.02 -72 часа, МДК03.01-22 часа, МДК03.02- 40 часов, УП.03-108 часов, МДК04.01-22 часа, МДК04.02- 42 часа, УП.04- 72 часа, ПП.04- 72 часа, МДК05.01- 4 часа, МДК05.02- 23 часа, УП.05- 144 часа, ПП.04-144 часа.</p>		
<p>4. Порядок аттестации обучающихся</p>		
<p>Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.</p>		
<p>Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программы курсов, дисциплин, практик.</p>		
<p>Промежуточная аттестация проводится по курсам, дисциплинам, модулям практикам и курсовым работам.</p>		
<p>Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в том числе экзаменам по модулям.</p>		
<p>Промежуточная аттестация по итогам обучения общеобразовательного цикла включает экзамены по четырем дисциплинам. Письменные экзамены по ОУД. 01 Русский язык и ОУД.07 Математика и устные экзамены ОУД.08 Информатика, ОУД.12 Химия, ОУД.08 Информатика, ОУД.03 История, ОУД.006 Иностранный язык.</p>		
<p>Экзамены по модулю представляют собой проверку сформированности видов деятельности, могут проводиться в форме квалификационных экзаменов, демонстрационных экзаменов и экзаменов по модулю.Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся на 2-4 курсах.</p>		
<p>Комплексные промежуточные аттестации проводятся с целью уменьшения нагрузки и соответствии требованиям нормативной документации: компл. диф. зачет - ОП.02 и ОП.05, МДК03.01 и МДК.03.03, ОП.04 и ОП.06, МДК02.01 и МДК 02.02.</p>		
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.</p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p> </p>		
<p>Согласовано</p>		