Утверждаю

директор

Ангуров Б.Х.

01.08.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

190107 Кондитер сахаристых изделий

код *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация: Изготовитель карамели Изготовитель конфет Изготовитель мармеладо-пастильных изделий

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2019

профиль получаемого профессионального образования технический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 02.08.2013 № 789

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																	А	К	К																							А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II														У	П	П	П	К	К											У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III								У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К					У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39 5/6	1434	16 5/6	606	23	828	1 1/6	1/6	1								11	52	25	1
II	22 5/6	822	12 5/6	462	10	360	1 1/6	1/6	1	3	1	2	13	3	10		12	52	25	1
III	11 1/3	408	7	252	4 1/3	156	2 2/3	1	1 2/3	3	1	2	22	8	14	2	2	43	25	1
Всего	**74**	**2664**	**36 2/3**	**1320**	**37 1/3**	**1344**	**5**	**1 1/3**	**3 2/3**	**6**	**2**	**4**	**35**	**11**	**24**	**2**	**25**	147		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5		18				3078	1026		2052	1186	866	
ОДБ	Базовые дисциплины	3		14				1975	657		1318	703	615	
ОДБ.01	Русский язык	2						172	58		114	80	34	
ОБД. 02	Литература			24				256	85		171	121	50	
ОДБ.03	Иностранный язык			23				257	86		171	6	165	
ОДБ.04	История			24				254	83		171	120	51	
ОДБ.05	ОБЖ	1						108	36		72	50	22	
ОДБ.06	Химия	2						172	58		114	80	34	
ОДБ.07	Обществознание (вкл. экономику и право)			4				236	78		158	110	48	
ОДБ.08	Биология			1				54	18		36	26	10	
ОДБ.09	География			2				102	34		68	48	20	
ОДБ.10	Экология			3				54	18		36	26	10	
ОДБ.11	Астрономия			2				54	18		36	26	10	
ОДБ.12	Физическая культура			245				256	85		171	10	161	
*														
ОДП	Профильные дисциплины	2		1				833	279		554	335	219	
ОДП.1	Математика	3						428	143		285	201	84	
ОДП.2	Информатика			2				163	55		108	21	87	
ОДП.3	Физика	2						242	81		161	113	48	
*														
ПОО	Предлагаемые ОО			3				270	90		180	148	32	
ПОО.01	Индивидуальный проект			2				57	19		38	26	12	
ПОО.02	Эффективное поведение на рынке труда / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология личности и профессиональное самоопределение"			4				102	34		68	48	20	
ПОО.03	Психология / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология личности и профессиональное самоопределение"			5				111	37		74	74		
*														
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8		20				918	306		612	291	321	
ОП	Общепрофессиональный цикл			6				344	108		236	118	118	
ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			2				47	15		32	16	16	
ОП.2	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий			3				45	13		32	16	16	
ОП.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5				46	14		32	16	16	
ОП.4	Безопасность жизнедеятельности			5				46	14		32	16	16	
ОП.6	Технология изготовления печенья, вафель, тортов и пирожных			2				108	36		72	36	36	
ОП.07	Введение в профессию			1				52	16		36	18	18	
*														
П	Профессиональный цикл	8		14				506	164		342	171	171	
ПМ	Профессиональные модули	8		14				506	164		342	171	171	
ПМ.1	Изготовление конфет, драже	1		4				107	39		68	34	34	
МДК.1.1	Технология изготовления конфет			3				58	22		36	18	18	
МДК.1.2	Технология изготовления драже			4				49	17		32	16	16	
МДК*														
УП.1.01	Изготовление конфет, драже			4	РП		час	72			72	нед	2	
УП*														
ПП.1.01	Изготовление конфет, драже			4	РП		час	252			252	нед	7	
ПП*														
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4												
	Всего часов с учетом практик							431			392			

Индекс	Распределение по курсам и семестрам: Курс 1, Семестр 1 (16 5/6 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Курс 1, Семестр 2 (23 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Курс 2, Семестр 3 (12 5/6 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Курс 2, Семестр 4 (10 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Курс 3, Семестр 5 (7 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Курс 3, Семестр 6 (4 1/3 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	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
				36			54			36			54			36			54			36			54			36			54			36				
ОД	857	287		570	320	250	1087	363		724	419	305	590	196		394	205	189	387	128		259	166	93	157	52		105	76	29								
ОДБ	498	167		331	178	153	651	217		434	245	189	495	164		331	160	171	285	94		191	118	73	46	15		31	2	29								
ОДБ.01	77	26		51	36	15	95	32		63	44	19																										
ОБД. 02							127	42		85	60	25	52	17		35	25	10	77	26		51	36	15														
ОДБ.03	77	26		51	2	49	66	22		44	2	42	114	38		76	2	74																				
ОДБ.04							97	32		65	45	20	76	25		51	36	15	81	26		55	39	16														
ОДБ.05	108	36		72	50	22																																
ОДБ.06	77	26		51	36	15	95	32		63	44	19																										
ОДБ.07													148	49		99	69	30	88	29		59	41	18														
ОДБ.08	54	18		36	26	10																																
ОДБ.09	54	18		36	26	10	48	16		32	22	10																										
ОДБ.10													54	18		36	26	10																				
ОДБ.11							54	18		36	26	10																										
ОДБ.12	51	17		34	2	32	69	23		46	2	44	51	17		34	2	32	39	13		26	2	24	46	15		31	2	29								
*																																						
ОДП	359	120		239	142	97	379	127		252	148	104	95	32		63	45	18																				
ОДП.1	126	42		84	60	24	207	69		138	96	42	95	32		63	45	18																				
ОДП.2	80	27		53	10	43	83	28		55	11	44																										
ОДП.3	153	51		102	72	30	89	30		59	41	18																										
*																																						
ПОО							57	19		38	26	12							102	34		68	48	20	111	37		74	74								270	
ПОО.01							57	19		38	26	12																									57	
ПОО.02																			102	34		68	48	20													102	
ПОО.03																									111	37		74	74								111	
*																																						
ПП	52	16		36	18	18	155	51		104	52	52	103	35		68	34	34	153	52		101	50	51	221	74		147	74	73	234	78		156	63	93	94.12% 864	5.88% 54
ОП	52	16		36	18	18	155	51		104	52	52	45	13		32	16	16							92	28		64	32	32							290	54
ОП.1							47	15		32	16	16																									47	
ОП.2													45	13		32	16	16																			45	
ОП.3																									46	14		32	16	16							46	
ОП.4																									46	14		32	16	16							46	
ОП.6							108	36		72	36	36																									54	54
ОП.07	52	16		36	18	18																															52	
*																																						
П													58	22		36	18	18	153	52		101	50	51	129	46		83	42	41	166	44		122	61	61	506	
ПМ													58	22		36	18	18	153	52		101	50	51	129	46		83	42	41	166	44		122	61	61	506	
ПМ.1													58	22		36	18	18	49	17		32	16	16													107	
МДК.1.1													58	22		36	18	18																			58	
МДК.1.2																			49	17		32	16	16													49	
МДК*																																						
УП.1.01					нед			час			нед			час		36	нед	1		час		36	нед	1		час			нед			час			нед		72	
УП*																																						
ПП.1.01					нед			час			нед			час		108	нед	3		час		144	нед	4		час			нед			час			нед		252	
ПП*																																						
ПМ.01.ЭК																																						

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам																																				Максимальная учебная нагрузка	
											Обязательная				Курс 1											Курс 2											Курс 3															
															Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6							
															16 5/6 нед						23 нед						12 5/6 нед						10 нед						7 нед						4 1/3 нед							
											Всего	в том числе							в том числе						в том числе						в том числе						в том числе						в том числе							
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации		Лекции, уроки	Пр. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Обяз. часть	Вар. часть
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
ПМ.2	Изготовление карамели, халвы	1		4				104	35		69	34	35																				104	35		69	34	35													104	
МДК.2.1	Технология изготовления карамели			4				54	18		36	18	18																				54	18		36	18	18													54	
МДК.2.2	Технология изготовления халвы			4				50	17		33	16	17																				50	17		33	16	17													50	
МДК*																																																					
УП.2.01	Изготовление карамели, халвы			4	РП		час	36			36	нед	1		час				нед		час				нед		час				нед		час		36	нед	1	час				нед		час				нед		36	
УП*																																																					
ПП.2.01	Изготовление карамели, халвы			4	РП		час	216			216	нед	6		час				нед		час				нед		час				нед		час		216	нед	6	час				нед		час				нед		216	
ПП*																																																					
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																																			
	Всего часов с учетом практик							356			321																																											
ПМ.3	Изготовление шоколада и шоколадных изделий	2		2				129	46		83	42	41																										129	46		83	42	41							129	
МДК.3.1	Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий	5						129	46		83	42	41																										129	46		83	42	41							129	
МДК*																																																					
УП.3.01	Изготовление шоколада и шоколадных изделий			5	РП		час	36			36	нед	1		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час		36	нед	1	час				нед		36	
УП*																																																					
ПП.3.01	Изготовление шоколада и шоколадных изделий			5	РП		час	288			288	нед	8		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час		288	нед	8	час				нед		288	
ПП*																																																					
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																																			
	Всего часов с учетом практик							453			407																																											
ПМ.4	Изготовление мармеладо-пастильных изделий	2		2				105	28		77	39	38																																105	28		77	39	38	105	
МДК.4.1	Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий	6						105	28		77	39	38																																105	28		77	39	38	105	
МДК*																																																					
УП.4.01	Изготовление мармеладо-пастильных изделий			6	РП		час	36			36	нед	1		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				36	нед	1	36	
УП*																																																					
ПП.4.01	Изготовление мармеладо-пастильных изделий			6	РП		час	360			360	нед	10		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				360	нед	10	360	
ПП*																																																					
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																																			
	Всего часов с учетом практик							501			473																																											
ПМ.5	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	2		2				61	16		45	22	23																																61	16		45	22	23	61	
МДК.5.1	Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	6						61	16		45	22	23																																61	16		45	22	23	61	
МДК*																																																					
УП.5.01	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий			6	РП		час	36			36	нед	1		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				36	нед	1	36	
УП*																																																					
ПП.5.01	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий			6	РП		час	144			144	нед	4		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				144	нед	4	144	
ПП*																																																					
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																																			
	Всего часов с учетом практик							241			225																																											
ПМ*																																																					
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА							68	34		34	2	32																																68	34		34	2	32	68	
	Учебная и производственная практики						час	1476			1476	нед	41		час				нед		час				нед		час			144	нед	4	час		432	нед	12	час			324	нед	9	час			576	нед	16		
	Учебная практика						час	216			216	нед	6		час				нед		час				нед		час			36	нед	1	час		72	нед	2	час			36	нед	1	час			72	нед	2		
	Концентрированная						час	216			216	нед	6		час				нед		час				нед		час			36	нед	1	час		72	нед	2	час			36	нед	1	час			72	нед	2		
	Рассредоточенная						час					нед			час				нед		час				нед		час				нед		час			нед		час				нед		час				нед			
	Производственная практика						час	1260			1260	нед	35		час				нед		час				нед		час			108	нед	3	час		360	нед	10	час			288	нед	8	час			504	нед	14		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам																																				Максимальная учебная нагрузка	
											Обязательная				Курс 1											Курс 2											Курс 3															
															Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6							
															16 5/6 нед						23 нед						12 5/6 нед						10 нед						7 нед						4 1/3 нед							
											Всего	в том числе							в том числе												в том числе										в том числе											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации		Лекции, уроки	Пр. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Обяз. часть	Вар. часть
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
	Концентрированная						час	1260			1260	нед	35		час				нед		час				нед		час			108	нед	3	час			360	нед	10	час			288	нед	8	час			504	нед	14		
	Рассредоточенная						час					нед			час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед			
	Государственная итоговая аттестация						час	72			72	нед	2		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час			72	нед	2		
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час			72	нед	2	72	
	Проведение государственных экзаменов						час					нед			час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		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	13		38				3996	1332		2664	1477	1187		909	303		606	338	268	1242	414		828	471	357	693	231		462	239	223	540	180		360	216	144	378	126		252	150	102	234	78		156	63	93	3942	54
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	13		38				3996	1332		2664	1477	1187		909	303		606	338	268	1242	414		828	471	357	693	231		462	239	223	540	180		360	216	144	378	126		252	150	102	234	78		156	63	93	3942	54
	Экзамены (без учета физ. культуры)														1						3						1						2						2						4							
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																				
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)														2						9						4						7						4						2							
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																				
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																				

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.1.01 Изготовление конфет, драже
				[4]	ПП.1.01 Изготовление конфет, драже
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.2.01 Изготовление карамели, халвы
				[4]	ПП.2.01 Изготовление карамели, халвы
				[4]	МДК.2.1 Технология изготовления карамели
				[4]	МДК.2.2 Технология изготовления халвы
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.3.01 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
				[5]	ПП.3.01 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.4.01 Изготовление мармеладо-пастильных изделий
				[6]	ПП.4.01 Изготовление мармеладо-пастильных изделий
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.5.01 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
				[6]	ПП.5.01 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

	№	Наименование
		кабинеты:
	1	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
	2	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
	3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		лаборатории:
	1	микробиологии, санитарии и гигиены
	2	сырья и материалов в кондитерском производстве
	3	кондитерской сахаристой продукции
		Спортивный комплек:
	1	спортивный зал
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	место для стрельбы
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	актовый зал

	Пояснительная записка
	1. 1.1. Нормативная база реализации ППКРС Настоящий учебный план образовательной программы ППКРС ГБПОУ «Байкальский колледж туризма сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 789 от 02.08.2013, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29585 от 20 августа 2013) и Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" п. 42. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. Регистрационный № 37199) на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.
	1.2. Организация учебного процесса и режим занятий Учебные занятия начинаются с 1 сентября. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы и консультаций по освоению ОП. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. В колледже пятидневная учебная неделя. Продолжительность занятий составляет 90 мин. (группировка парами). Формы текущего контроля определяются преподавателями (тестирование, контрольная работа, устный или письменный опрос, защита лабораторных и практических работ, защита реферативных работ, экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике). Для оценивания уровня освоения программ применяется 5-бальная система оценок, по дисциплинам и МДК может применяться накопительная система оценивания; Видами практики обучающихся, осваивающих ОП СПО, являются: учебная практика и производственная практика. На учебную практику отводится 7 недель, на производственную практику - 34 недели. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом, комплексным дифференцированным зачетом. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, устные, письменные. Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. По учебному графику на каникулы отводится 25 недель, в том числе по 2 недели в учебном году в зимний период.
	1.3. Общеобразовательный цикл Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают обучающиеся. Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется на основании письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г за №06-259 в соответствии со следующими нормативными документами: Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании); приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, социальной, практической, учебно-исследовательской и др.)
	1.4. Формирование вариативной части ОПОП Объем вариативной части ОПОП составляет 108 часов. Вариативная часть распределена на введение учебной дисциплины "Введение в профессию" - 36 часов" и на введение учебной дисциплины "Технология изготовления печенья, вафель, тортов и пирожных" - 72 часа.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, МДК, учебную практику и производственную практику, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии на промежуточную аттестацию.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. Программа ГИА ежегодно разрабатывается цикловой комиссией и утверждается приказом директора.