

ИП Агафонов С.В.      Управляющая  
Л.П. Агафонова  
Протокол №

Утверждаю  
Директор колледжа  
Разова Татьяна Николаевна

18.05.2018

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

Техник - технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

[illegible]

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практика						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп		
										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	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.					
I	52		26		26				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	52	25	1	
II	33 1/3	1200	14 2/3	528	18 2/3	672	1 2/3	1/3	1 1/3	3	2	1	3	3						11	52		
III	25	900	12	432	13	468	2	1	1	8	2	6	7	2	5					10	52		
IV	22 2/3	816	11 1/3	408	11 1/3	408	1 2/3	2/3	2/3	4	3	1	3	2	1	4			4	4	2	43	
V	52		26		26																52		
Всего	185	2916	90	1368	95	1548	5	2	3	15	7	8	13	4	9	4	4	4	2	23	251		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1																																
		Зачеты	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Семест. (ср. н.д.)	Консультации	Обязательная										Семестр 1										Семестр 2																			
											Всего	в том числе										Обязательная	26 нед					Обязательная	в том числе					Обязательная	в том числе															
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семин. занятия	Курс. проекты	Иные (по спец. (показ в ср.))	Маски.	Самост.	Консульт.	Лекции, уроки		Пр. занятия	Лаб. занятия	Семин. занятия	Курс. проекты	Иные (по спец. (показ в ср.))		Маски.	Самост.	Консульт.	Лекции, уроки	Пр. занятия		Лаб. занятия	Семин. занятия	Курс. проекты	Иные (по спец. (показ в ср.))												
3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	22	24	25	26	27	28	29	30	31	32	35	37	38	39	40	41	42	43	44	45	48	50															
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																																	
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																																
5	НО	Начальное общее образование																																																
6	*																																																	
8	ОО	Основное общее образование																																																
9	*																																																	
11	СО	Среднее общее образование																																																
13	БД	Базовые дисциплины																																																
14	*																																																	
16	ПД	Профильные дисциплины																																																
17	*																																																	
19	ПОО	Предлагаемые ОО																																																
20	*																																																	
23	ПП	ПРЕССОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																																
24	ОГС	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																																
25	ОГС.1	Физическая культура																																																
27	ОГС.2	Основы философии																																																
28	ОГС.3	История																																																
29	ОГС.4	Иностранный язык																																																
30	ОГС.5	Эффективное поведение на рынке труда																																																
31	*																																																	
33	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл																																																
34	ЕН.1	Математика																																																
35	ЕН.2	Экологические основы природопользования																																																
36	ЕН.3	Химия																																																
37	*																																																	
39	П	Профессиональный цикл																																																
41	ОП	Общепрофессиональные дисциплины																																																
42	ОП.1	Безопасность жизнедеятельности																																																
43	ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																																																
44	ОП.3	Физиология питания																																																
45	ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья																																																
46	ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности																																																
47	ОП.6	Метрология и стандартизация																																																
48	ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности																																																
49	ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																																																
50	ОП.9	Охрана труда																																																
51	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности																																																
52	ОП.11	Товароведение продовольственных товаров																																																
53	ОП.12	Организация производства																																																
54	ОП.13	Кульtura речи																																																
55	ОП.14	Безопасность продовольственного сырья																																																
56	ОП.15	Проектирование предприятий общественного питания																																																
57	*																																																	
59	ПМ	Профессиональные модули																																																
61	ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																																
63	МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																																
64	МДК*																																																	
66	УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																																
67	УП*																																																	
69	П.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																																
70	ПМ*																																																	
72	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																																																
73	Всего часов с учетом практик		225 198																																															
75	ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции																																																
77	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции																																																
78	МДК*																																																	
79	УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции																																																
81	УП*																																																	
83	П.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции																																																
84	ПМ*																																																	
86	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен																																																
87	Всего часов с учетом практик		267 226																																															
89	ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции																																																
91	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции																																																
92	МДК*																																																	
94	УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции																																																
95	УП*																																																	
97	П.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции																																																
98	ПМ*																																																	
99	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен																																																
100	Всего часов с учетом практик		453 386																																															
102	ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																																
104	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																																

МДК*																				
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																			
УП*																				
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																			
ПП*																				
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																			
	Всего часов с учетом практик																			
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов																			
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов																			
МДК*																				
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов																			
УП*																				
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов																			
ПП*																				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																			
	Всего часов с учетом практик																			
ПМ.6	Организация работы структурного подразделения																			
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации																			
МДК*																				
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения																			
УП*																				
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения																			
ПП*																				
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																			
	Всего часов с учетом практик																			
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																			
МДК.7.1	Технология продукции общественного питания																			
МДК*																				
УП.7.01	Учебная практика по профессии "Повар"																			
УП*																				
ПП.7.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																			
ПП*																				
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен																			
	Всего часов с учетом практик																			
ПМ*																				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики																			
	Учебная практика																			
	Концентрированная																			
	Распределочная																			
	Производственная (по профилю специальности) практика																			
	Концентрированная																			
	Распределочная																			
ПДЛ	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)																			
	Государственная итоговая аттестация																			
	Подготовка выпускной квалификационной работы																			
	Защита выпускной квалификационной работы																			
	Подготовка к государственному экзамену																			
	Проведение государственных экзаменов																			
	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																			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)																			
	Экзамены (без учета физ. культуры)																			
	Зачеты (без учета физ. культуры)																			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																			
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																			

Распределение по курсам и семестрам																																																																																																																			Кур																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Курс 2											Курс 3											Курс 4											Курс 5											Курс 6											Курс 7																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
Семестр 3 16 2/3 нед											Семестр 4 22 2/3 нед											Семестр 5 16 нед											Семестр 6 24 нед											Семестр 7 16 1/3 нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
Масин.	Самост.	Консулт.	Общаяльная	в том числе								Масин.	Самост.	Консулт.	Общаяльная	в том числе								Масин.	Самост.	Консулт.	Общаяльная	в том числе								Масин.	Самост.	Консулт.	Общаяльная	в том числе								Масин.	Самост.	Консулт.	Общаяльная	в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Диссерт. проекты	Испыт. проект	Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Диссерт. проекты	Испыт. проект	Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Диссерт. проекты	Испыт. проект	Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Диссерт. проекты	Испыт. проект	Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Диссерт. проекты	Испыт. проект	Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Диссерт. проекты	Испыт. проект	Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Диссерт. проекты	Испыт. проект																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
51,84			36										50,82			36										50,44			36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													

ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС		72	НВД	2		
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС		36	НВД	1		
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС		36	НВД	1		
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС		36	НВД	1		
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
294		98		196	67	129							294	98		196	68	128																			
294		98		196	67	129							294	98		196	68	128																			
ЧВС			72	НВД	2				ЧВС		36	НВД	1				ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС		108	НВД	3				ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС									ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД					ЧВС			НВД			ЧВС			НВД			
ЧВС				НВД					ЧВС			НВД					ЧВС																				

[illegible]

ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			2	72	
ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			2	36	
																					60		
																					2	60	
ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			2	36	
ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			2	36	
87	29		58	58																	87		
87	29		58	58																	2	87	
ЧВС				36	ИД	1		ЧВС				ИД		ЧВС				ИД			2	36	
ЧВС				36	ИД	1		ЧВС				ИД		ЧВС				ИД			2	36	
																					413	175	
																					2	413	175
ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			2	108	
ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			2	108	
ЧВС			72	ИД		2	ЧВС				ИД			ЧВС				ИД					
ЧВС			36	ИД		1	ЧВС				ИД			ЧВС				ИД					
ЧВС			36	ИД		1	ЧВС				ИД			ЧВС				ИД					
ЧВС			36	ИД		1	ЧВС				ИД			ЧВС				ИД					
ЧВС			36	ИД		1	ЧВС				ИД			ЧВС				ИД					
ЧВС			144	ИД	4		ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			144		
ЧВС			216	ИД	6		ЧВС				ИД			ЧВС				ИД					
ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			ЧВС				ИД					
ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			ЧВС				ИД					
ЧВС			144	ИД	4		ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			144		
ЧВС			72	ИД	2		ЧВС				ИД			ЧВС				ИД			72		
612	204		408	216	172			20															
612	204		408	216	172			20															
																</							



	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин
	2	иностранного языка
	3	информационных технологий в профессиональной деятельности
	4	экологических основ природопользования
	5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	6	безопасность жизнедеятельности и охрана труда
		Лаборатории:
	1	химии
	2	метрологии и стандартизации
	3	микробиологии, санитарии и гигиены
	4	Учебный кулинарный цех.
	5	Учебный кондитерский цех.
		Спортивный комплекс:
	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

	<b>Пояснения</b>
	<p>Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" разработан на основе: Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" - базовая подготовка; Письма Министерства образования Пензенской области № 2696ин/01-27 от 24.06.2011г. Объем времени отведенный на вариативную часть циклов ОПОП использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули, а также введены дисциплины: "Эффективное поведение на рынке труда" и "Основы предпринимательской деятельности" в соответствии с приказом министерства образования Пензенской области № 778/01-07 от 22.12.2010г. "О региональной составляющей вариативной части основных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на территории Пензенской области". Также введены новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей: "Товароведение продовольственных товаров", "Организация производства", "Культура речи", "Безопасность продовольственного сырья", "Проектирование предприятий общественного питания". Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Продолжительность занятий (45 мин.), группировка парами. Общая продолжительность каникул составляет 23 недели: из них не менее 2 недель в зимний период. По дисциплине "Физическая культура" предусмотрены еженедельно два часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Консультации предусмотрены в объеме из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, форма проведения консультаций - групповые. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы, (пункт 1 статья 13 Федерального закона "О Военной обязанности и военной службе"). Численность обучающихся в учебной группе - 25 человек. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится в виде квалификационного экзамена с учетом результатов производственной характеристики. При проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий по физической культуре и другим дисциплинам и учебной практики в мастерских, лабораториях учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная практика по основной профессиональной образовательной программе проводится, как правило, в учебно - производственных мастерских, лабораториях, а также в организациях различных организационно - правовых форм на основе прямых договоров между организацией и Колледжем. Учебная практика осуществляется в группах по 12-15 человек, по специальностям, связанным с обслуживанием сложного оборудования, выполнением опасных работ 8-10 человек. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между Колледжем и каждой организацией, куда направляется обучающийся. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: - оценка уровня освоения дисциплин; - оценка компетенций обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Колледжем самостоятельно и до</p>
	<b>Согласовано</b>