

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю

Директор

Пальчук Марина Ивановна

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01

Официант, бармен

*код*

*наименование профессии*

основного общего образования

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС*

квалификация:

Официант Бармен Буфетчик

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 731





№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1				
				2

Индекс	Содержание
<b>ОК 1</b>	<b>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</b>
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
<b>ОК 2</b>	<b>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные техно-логии для выполнения задач профессиональной деятельности</b>
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
<b>ОК 3</b>	<b>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</b>
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
<b>ОК 4</b>	<b>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</b>
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
<b>ОК 5</b>	<b>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекст</b>
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности

	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 6		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 7		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 8		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 9		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы

МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4		Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5		Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6		Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7		Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика



<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Родная литература												
ОУД.04	Иностранный язык												
ОУД.05	История												
ОУД.06	Физическая культура												
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Астрономия												
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
ОУД.09	Математика												
ОУД.10	Право												
ОУД.11	Информатика												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
ОУД.12	Основы проектной деятельности												
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>
		<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 2.7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>				
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ОК 1 ОК 8	ОК 2 ОК 9	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.6	ОК 7
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена	ОК 1 ПК 2.5	ОК 2 ПК 2.7	ОК 3 ОК 7	ОК 4 ОК 8	ОК 5 ОК 9	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.3
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.2	ПК 2.6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 ПК 2.3	ОК 2 ПК 2.4	ОК 3 ПК 2.5	ОК 4 ПК 2.6	ОК 5 ПК 2.7	ОК 6 ОК 7	ПК 1.1 ОК 8	ПК 1.2 ОК 9	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы	ОК 1 ПК 2.5	ОК 2 ПК 2.6	ОК 3 ПК 2.7	ОК 4 ОК 7	ОК 5 ОК 8	ОК 6 ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.1	ПК 2.3	ПК 2.2	ПК 2.1	ПК 2.4
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Обслуживание потребителей организации общественного питания</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>	
		<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>										
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ОК 1 ОК 8	ОК 2 ОК 9	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ОК 7	
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1 ОК 8	ОК 2 ОК 9	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ОК 7	
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1 ОК 8	ОК 2 ОК 9	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ОК 7	
<b>ПМ.02</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>
		<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 2.7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>						
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufетках	ОК 1 ПК 2.7	ОК 2 ОК 7	ОК 3 ОК 8	ОК 4 ОК 9	ОК 5	ОК 6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 2.7	ОК 2 ОК 7	ОК 3 ОК 8	ОК 4 ОК 9	ОК 5	ОК 6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 2.7	ОК 2 ОК 7	ОК 3 ОК 8	ОК 4 ОК 9	ОК 5	ОК 6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
<b>ФК.00</b>	<b>ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	физиологии питания, санитарии и гигиены;
	2	культуры профессионального общения;
	3	товароведения пищевых продуктов;
	4	безопасности жизнедеятельности;
	5	организации обслуживания в общественном питании.
		Лаборатории:
	1	технологии обслуживания в общественном питании.
		Мастерские:
	1	бар;
	2	банкетный зал.
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал;
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный).
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	2	актовый зал.

## Пояснения

### 1. Нормативная база

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»;
- Приказ Минобрнауки 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 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;

### 2. Организация учебного процесса и режим занятий:

2.1. Учебный год начинается 01 сентября. Срок обучения по профессии 43.01.01 Официант, Бармен в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – Официант, Бармен, Буфетчик.

#### 2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:

- Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. 36 академических часов в неделю – обязательная аудиторная учебная нагрузка при очной форме получения образования. 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 из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (100 часов в год). Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

- Самостоятельная работа запланирована в объеме 1384 часа, что составляет 50 % от объема учебных циклов профессиональной подготовки.

2.3. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, Бармен предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Общий объем практики – 39 недель:

- учебная практика – 14 недель, из них на 2 курсе – 8 недель, на 3 курсе – 6 недель;

- производственная практика – 25 недель, из них на 2 курсе – 14 недель, на 3 курсе – 11 недель;

Практика составляет 40 % от объема профессионального цикла.

### 3. Формирование вариативной части ОПОП-ППКРС:

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно 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 214 часов, что составляет 19,8 % от общего объема учебных циклов.

Введена новая дисциплина: ОП.06 Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы.

### 4. Порядок аттестации обучающихся:

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости обучающихся, промежуточную и государственную итоговую аттестации. Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программами дисциплин, междисциплинарных курсов (далее – МДК), практики. Промежуточная аттестация проводится по дисциплинам, МДК, профессиональным модулям, практикам. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена, в том числе квалификационного по модулю. Экзамены и дифференцированные зачеты могут проводиться в комплексной форме. Промежуточная аттестация по МДК, дисциплинам, практикам, ПМ оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

На 1 курсе проводится 6 дифференцированных зачетов без учета физической культуры; на 2 курсе – 5 экзамена и 4 дифференцированных зачета без учета физической культуры, на 3 курсе – 3 экзамена, 9 дифференцированных зачетов. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

## 5. Формирование общеобразовательного цикла

5.1. Получение среднего образования в пределах настоящей образовательной программы ППКРС осуществляется с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования и в соответствии со следующими нормативными документами:

- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 29.12.2014) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- письмом Рособрнадзора от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении ГИА по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- примерной основной образовательной программой среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 № 2/16-з);
- примерными программами общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» с уточнениями Протокол № 3 от 25 мая 2017 года.

5.2. Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС осуществляется в течение всего периода обучения по профессии.

5.3. Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

5.4. Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся в письменной форме по русскому языку и математике, а также в устной форме по профильным дисциплинам – информатике и праву.

5.5. В рамках освоения общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект, который должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования; предусматривается защита проекта.

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя колледжа согласно рабочей программе дополнительного учебного предмета ОУД.12 Основы проектной деятельности.

Согласовано		