



Гамма-плюс

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА – плюс»

«Согласовано»

Решением Методического совета

№ 1 от 20.12. 2023г.

«Утверждаю»

Директор ООО «ГАММА-плюс»

Т.В. Солоднева /Т.В. Солоднева/



№ 20» декабря 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о режиме занятий обучающихся в
Городской Кулинарной Школе

Тольятти, 2023г.

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 1.2. Положение регламентирует режим занятий обучающихся в подразделении ООО «ГАММА-плюс» «Городская Кулинарная Школа» (далее – Учебный центр), количество обучающихся в группах, продолжительность занятий;
- 1.3. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми обучающимися;
- 1.4. Текст Положения размещается на официальном сайте Учебного центра.

2. Организация режима занятий

- 2.1. Заявления о приеме в Учебный центр принимаются в течение всего календарного года;
- 2.2. Зачисление обучающихся производится по мере комплектования групп;
- 2.3. Обучение осуществляется по очной, очно-заочной, индивидуальной формам обучения;
- 2.4. Обучение проводится в группах, которые формируются Учебным центром по дисциплинам;
- 2.5. Численность групп определяется в зависимости от специфики преподаваемого предмета, в количестве наиболее целесообразном для усвоения материала;
- 2.6. В Учебном центре занятия начинаются по мере комплектования групп и заканчиваются согласно учебному плану по каждой конкретной специальности и форме обучения;
- 2.7. Деятельность по подготовке обучающихся профессиональному образованию, дополнительному профессиональному образованию, профессиональной переподготовке и повышению квалификации для специалистов, имеющих начальное и среднее профессиональное образование в объеме от 16 до 350 часов;
- 2.8. В Учебном центре установлены следующие основные виды учебных занятий: теоретические (лекции, семинары), лабораторно- практические занятия, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практика
- 2.9. Для каждой обучающей программы разрабатывается учебный план, который включает:
 - перечень учебных дисциплин;
 - время и виды занятий теоретического и практического обучения;
 - формы итогового контроля знаний.
- 2.10. Обучение проводится в несколько потоков, в одну или несколько смен, с учетом своевременного выполнения плановых заданий, равномерного распределения учебной нагрузки между преподавателями и мастерами, наиболее рационального и эффективного использования учебно-материальной базы.
- 2.11. Продолжительность занятий:
 - максимальная нагрузка обучающихся не может превышать 36 часов в неделю;
 - при обучении с отрывом от производства не должна превышать 8 учебных часов в

день;

- для школьников, не более 5,5 академических часов 1 раз в неделю;
- продолжительность одного теоретического, лабораторно-практического и часа занятий (тренировки) устанавливается 45 минут. Допускается проведение лабораторно-практических и практических занятий по 90 минут без перерыва;

2.12. Во время обучения применяются следующие методы:

- беседа;
- инструктаж;
- деловые игры;
- упражнения;
- решение задач;
- использование технических средств и др.;

2.13. Занятия организуются согласно утвержденному расписанию;

2.14. Промежуточная аттестация и окончание обучения осуществляется в форме сдачи зачетов и экзаменов в соответствии с учебным планом. Результаты внутренних экзаменов оформляются экзаменационным протоколом;

2.15. Лицам, сдавшим экзамены, выдаются свидетельства, дипломы установленного образца о прохождении обучения.