



Утверждено

Директор ГАПОУ НПО НСО

«Новосибирский лицей питания»

И.В. Киселева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Новосибирской области

«Новосибирский лицей питания»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии / специальности

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования: социально-экономический

Новосибирск-2022

1. **Сводные данные по бюджету учебного времени** по профессии
43.01.09 Повар, кондитер в неделях

Квалификация: повар ⇔ кондитер
 Форма обучения – очная
 Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
1 курс	36	3	-	2	-	11	52
2 курс	29	6	4	2	-	11	52
3 курс	20	8	11	2	-	11	52
4 курс	18	6	14	1	2	2	43
ВСЕГО	103	23	29	7	2	35	199

ОП.05	Основы калкюляции и учета	ДЗ	36		36	12		36											
ОП.06	Охрана труда	-ДЗ	36		36	12												36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э	40		40	15												40	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	38	2	36	20									18	18			
ОП.09	Физическая культура	-ДЗ	134	78	56	42										2		36	20
ОП.10	Современные тенденции в кулинарном искусстве	ДЗ	36	12	24	18												38	40
П.00	Профессиональный цикл	-/12дз/9э	3124	88	3036	468	28	260	222	528	368	740	426	696					12
ПМ.00	Профессиональные модули	-/12дз/9э	3016	88	2928	468	28	224	222	456	368	632	426	660					
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/2дз/1э	360		360	70	28	180	80	72	0	0	0	0					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	40		40	16	28	12											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	104		104	54		60	44										
УП.01	Учебная практика	-ДЗ	144		144			108	36										
ПП.01	Производственная практика		72		72					72									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/1дз/2э	762		762	167	0	44	82	92	184	360	0	0					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	44		44	16		44											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,Э	250		250	151			46	56	76	72							
УП.02	Учебная практика	ДЗ	252		252				36	36	108	72							
ПП.02	Производственная практика		216		216							216							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2дз/2+1кэ	456		456	69	0	0	0	0	184	272	0	0					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	42		42	13					42								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	126		126	56					70	56							

УП.03	Учебная практика	-ДЗ	108		108						72	36		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ (02+03)	180		180							180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	-/4дз/1кз	352		352	60	0	0	60	292	0	0	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	40		40	8			40					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-ДЗ	132		132	52			20	112				
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108		108					108				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ(01+04)	72		72					72				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	-/3дз/2э	1086	88	998	102	0	0	0	0	0	0	426	660
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	58		58	10							58	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-э	308	88	220	92							144	76
УП.05	Учебная практика	-ДЗ	216		216								44	44
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	504		504								180	36
	Часов во взаимодействии с преподавателем		5400		5400									504
	Самостоятельная работа		180	180									84	96
ПА	Промежуточная аттестация	2э/35дз/14э	252					36		72		108		36
	Всего часов		5832			1905	612	864	612	864	612	864	612	792
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72											
Общий объем образовательной программы			5904											
Дисциплины и МДК - 3708 ч/103нед, УП(828ч/23нед)+ПП(1044ч/29нед)=52нед Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена			Всего											
						Дисц и МДК	612	720	540	504	432	252	432	216
						УП	0	108	72	144	180	108	180	36
						ПП	0	0	0	144	0	396	0	504
						Э	1	1	1	3	1	4	1	2
						ДЗ	3	7	5	5	3	5	3	4
						3		1		1				

Распределение промежуточной аттестации по курсам и семестрам (час.)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Часы на ПА	Часы на ПА							
			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
О.00	Общеобразовательный цикл	54								
ОУД.01	Русский язык	18				6 сем.	2 сем.			
ОУД.04	Математика	18				6 сем.	2 сем.			
УД.12	Экономика	18						6 сем.	2 сем.	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	30								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	6 сем.	2 сем.						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	12							6 сем.	2 сем.
ПМ.00	Профессиональные модули	168								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий различного ассортимента	9			6 сем.	3 сем.				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	18			6 сем.	2 сем.				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	18		6 сем.	2 сем.			6 сем.	2 сем.	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блин, кулинарных изделий, закусок	18		6 сем.	2 сем.			6 сем.	2 сем.	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блин, кулинарных изделий, закусок	18						6 сем.	2 сем.	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блин, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	18						6 сем.	2 сем.	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блин, кулинарных изделий, закусок	18					6 сем.	2 сем.		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блин, кулинарных изделий, закусок	18						6 сем.	2 сем.	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блин, десертов, напитков различного ассортимента	9				6 сем.	3 сем.			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	12							6 сем.	2 сем.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12							6 сем.	2 сем.
ИТОГО:			18	18	18	54	18	90	12	24

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии / специальности СПО

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы. Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторного, практического занятий, предусмотренных учебным планом и соответствующими действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

№	Наименование	№
Кабинеты:		
1	социально-экономических дисциплин;	23
2	основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	33
3	товароведения продовольственных товаров;	33
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;	4
5	технологии кулинарного производства;	22
6	технологии кондитерского производства;	2
7	иностранного языка;	25
8	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	28
9	русского языка и литературы	30
10	математики	24
11	естествознания	29
12	информатики	31
13	иностранного языка	25
14	истории	26
Лаборатории:		
1	технического оснащения и организации рабочего места	
Мастерские:		
1	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.	
2	учебный кондитерский цех.	
3	Учебно-производственная мастерская	
Спортивный зал		
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.		

4. Пояснительная записка

Нормативную базу разработки настоящего учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г №156 (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016г рег.№44898);
3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464;
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 №885/390;
6. Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о СПО и их дубликатов, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013 N 1186;
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г №597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
9. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 17 мая 2012 г №413, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 г).
10. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 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"(Зарегистрирован 12.09.2022 № 70034)
11. Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»
при этом учитываются:
12. Письмо Министерства образования и науки №ТС-194/08от 20.06.2017г «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»
13. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО по получаемой профессии (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. исх.№06-259
14. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 22.01.2015г. №ДЛ-1/05вн)
15. Письмо Минобрнауки России от 09.10.2017 № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке»

16. Письмо Департамента государственной политики в сфере общего образования от 6 декабря 2017 года № 08-2595 «Методические рекомендации органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющим государственное управление в сфере образования по вопросу изучения государственных языков республик, находящихся в составе Российской Федерации».
17. Письмо Министерства просвещения РФ от 25.08.2022 г №05-1443 «Об интеграции курса «Россия – Моя история»»

Организация учебного процесса и режим занятий

Настоящий учебный план ПШКС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер вводится в действие с **01 сентября 2022 года**. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность обучения – 3 года 10 месяцев или 199 недель на базе основного общего образования. Общая продолжительность каникул 35 недель: в зимний период на 1, 2 и 3 курсах по 2 недели в зимний период и по 9 недель в летний. На 4 курсе 2 недели в зимний период. Продолжительность учебной недели - шестидневная.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей (далее – ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее – МДК), учебной и производственной практики, время проведения государственной (итоговой) аттестации и каникул. Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин, ПМ, практик и расписанием учебных занятий. Рабочие программы разрабатываются и утверждаются лицом самостоятельно на основе ФГОС СПО по профессии с учетом требований рынка труда. В лице установлены такие виды занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика. Для всех видов занятий академический час устанавливается 45 минут. Возможна группировка занятий парами. Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучающегося и обучающего, отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.

Рабочий учебный план предусматривает изучение общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального учебных циклов. В общеобразовательный цикл входят 12 учебных предметов. Общепрофессиональный цикл включает 10 дисциплин, одна из которых введена за счет часов вариативной части. Профессиональный цикл состоит из 5 модулей в соответствии с основными видами деятельности.

Общий объем образовательной программы 5904 часа. Суммарный бюджет объема времени по учебным циклам не менее соответствующих объемов, указанных во ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- по предметам общеобразовательного цикла - 2052 часа;
- общепрофессионального цикла - 512 часов;
- междисциплинарным курсам - 1976 часов;
- учебной практике - 828 часов;
- производственной практике - 1044 часа;
- промежуточная аттестация – 252 часа;
- государственная итоговая аттестация – 72 часа.

Практических и лабораторных занятий по дисциплинам и МДК – 1905 часов (51,4%).

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы отводится 96,8% от объема учебных циклов. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающихся - 180 часов (3,2%), не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объем часов учебного плана. Самостоятельная работа обучающихся (далее – СРО) запланирована в общепрофессиональном и профессиональном циклах, организуется, фиксируется в журнале и проверяется преподавателем. Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением, способствует расширению и углублению знаний обучающихся по дисциплинам и модулям. Выполнение самостоятельной работы способствует расширению и углублению знаний обучающихся по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам. В лице для самостоятельной работы студентов организована аудитория с выходом в интернет.

	Объем цикла в часах	На СРО, час	СРО в объеме цикла, %
Общеобразовательный цикл	2052	0	0%
Общепрофессиональный цикл	512	92	17,9%
Профессиональные модули	3016	88	2,9%
Всего:	5580	180	3,2%

Распределение вариативной части учебного времени:

Для обучающихся, осваивающих ОПОП на базе основного общего образования, объем вариативной части программы составляет 1332 часа. Вариативная часть учебного времени расходуется на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- увеличено количество часов на дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров и ОП.03 Техническое оснащение и организации рабочего места в связи с необходимостью уделить особое внимание ассортименту и оценке качества основных групп продовольственных товаров, вопросам организации хранения пищевых продуктов и появлением на российском рынке большого ассортимента отечественного и зарубежного оборудования предприятий общественного питания;
- введена дисциплина ОП.10 Современные тенденции в кулинарном искусстве - 36 часов для освещения модных направлений в кулинарии разных стран, изучения требований, предъявляемых к участникам конкурса WorldSkills Russia по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;

Практика

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик (1872ч), составляет 57,3% от профессионального цикла образовательной программы (3268ч) или 31,7% от общего объема программы.

Учебная практика- 828часов/23недели, производственная практика - 1044часа/29 недель. За счет вариативной части добавлено 648 часов/18недель.

Практика является обязательным разделом программы подготовки, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются: учебная практика - распределенно, чередуясь с теоретическими занятиями, производственная практика – концентрированно на 2,3 и 4 курсах. Во время проведения учебной и производственной практик объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю.

Для прохождения учебной практики группа разбивается на две подгруппы, занятия проводятся с 8.00 в одну смену в течение 6 академических часов. Учебная практика проводится в учебно-производственной мастерской и в лаборатории лицея. По окончании каждого раздела учебной практики проводится дифференцированный зачет.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика в организациях и на предприятиях общественного питания города Новосибирска проводится на основе заключенных договоров. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» с использованием ресурсов других образовательных организаций и предприятий общественного питания.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, а также в соответствии со спецификой ОПОП СПО по профессии. Выбран *социально-экономический* профиль получаемого профессионального образования. С учетом специфики получаемой профессии изучаются профильные дисциплины – математика, информатика, экономика.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Обучающиеся СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные учебные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения образовательной программы. Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования при разработке учебного плана сформирован общеобразовательный цикл, включающий общеобразовательные учебные предметы (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: филология; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки;

физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности; родной язык и родная литература. Введен один дополнительный учебный предмет – «Экономика».

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение -2052 часа. Обязательная часть образовательной программы среднего общего образования составляет 1338 часов (65%), а формируемая часть – 714 часа (35%) от общего объема образовательной программы среднего общего образования. На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки - 1026 часов.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов и предусматривает изучение 8-ми общих предметов, 3-х по выбору из обязательных предметных областей и одного дополнительного учебного предмета УП.12 «Экономика». В программе дополнительного предмета «Экономика» три раздела – финансовая грамотность, экономика, основы организации предпринимательской деятельности. Предусмотрено выполнение обучающимися и защита индивидуальных проектов по разделу финансовая грамотность. Темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию.

В соответствии с изменениями, внесенными во ФГОС СОО в 2022 году, все программы учебных предметов были переработаны с учетом требований к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы, включаемым:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

Для обучающихся 1 курса, поступивших на базе основного общего образования в 2022 году в реализацию предмета «История» интегрирован курс лекций «Россия - Моя история», 32 часа.

На 2 курсе обучения проводится промежуточная аттестация обучающихся по предметам «Русский язык», «Математика», на 3 курсе - «Экономика» в форме экзаменов.

Промежуточная аттестация

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества усвоения обучающимися дисциплин, МДК, практик в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня усвоения дисциплин и МДК
- Оценка уровня сформированности компетенций

Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля. Текущий контроль успеваемости (текущая аттестация) обучающихся служит стимулом для их регулярной самостоятельной работы и является частью контроля качества освоения образовательной программы. Текущая аттестация может быть элементом учебных занятий следующих видов: лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий, учебных практик. Текущая успеваемость обучающихся оценивается отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация обучающихся в условиях реализации модульно-компетентностного подхода проводится в процессе или после завершения освоения дисциплин, программ профессиональных модулей, прохождения учебной и производственной практики в

составе профессионального модуля. Формы проведения процедур промежуточной аттестации определяются в программах дисциплин, модулей, к ним относятся зачет, дифзачет (в устной или письменной формах по билетам, письменное или электронное тестирование, защита реферата и др), экзамен (квалификационный). Экзамен по модулю включает в себя выполнение практического задания и направлен на оценку готовности обучающихся к завершивших освоение профессионального модуля, к реализации вида профессиональной деятельности, и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС по профессии. Успешность обучающихся по промежуточной аттестации оценивается на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено» и «незачтено».

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится по 2 недели на 1-3 курсах и 1 неделя на 4 курсе. Промежуточная аттестация обучающихся по предметам «Русский язык», «Математика» и «Экономика» проводится в форме экзаменов, по остальным предметам общеобразовательной подготовки - в форме дифференцированных зачетов и зачетов. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС на промежуточную аттестацию. Согласно учебному плану в каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре), что соответствует требованиям ФГОС СПО. Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, то для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусматривается не менее 2-х дней.

Формы ПА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Всего
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	5 семестр	6 семестр	
Зачет		УП.06		УП.06					2
Дифференцированный зачет	УП.02	УП.03	УП.05	УП.02	УП.03	УП.06	ОП.04	ОП.09	35
	УП.05	УП.04	УП.07	УП.11	УП.08	ОП.08	ОП.06	ОП.10	
	УП.11	УП.12	УП.10	МДК.04.02	УП.09	УП.02	МДК.05.01	УП.05	
		ОП.02	МДК.04.01	УП.04	УП.03			ПП.05	
		ОП.03	УП.01	ПП.01+04	ПП.02+03				
		ОП.05							
		МДК.01.01							
Экзамен	ОП.01	МДК.02.01	МДК.01.02	УП.01	МДК.03.01	УД.12	ОП.07	МДК.05.02	14
				УП.04 ПМ.01+ПМ.04	МДК.02.02 МДК.03.02 ПМ.03+ПМ.02			ПМ.05	
	Зачетов и дифзачетов – 11 <i>(включая зачет по физической культуре); экзаменов – 2.</i>		Зачетов и дифзачетов – 11 <i>(включая зачет по физической культуре); экзаменов – 4.</i>		Зачетов и дифзачетов – 8 <i>(включая зачет по физической культуре); экзаменов – 5.</i>		Зачетов и дифзачетов – 7 <i>(включая зачет по физической культуре); экзаменов – 3.</i>		

По профессиональным модулям ПМ.01 и ПМ.04 на втором курсе и по ПМ.02 и ПМ.03 на третьем курсе предусмотрены комплексные экзамены.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения. Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждается фонд оценочных средств, в которых определены четкие критерии оценивания. В критерии оценивания результатов экзамена по модулю внесены дополнения в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Итоговая аттестация, завершающая освоение имеющихся государственную аккредитацию основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Использование механизма демонстрационного экзамена в рамках ГИА позволяет реализовать объективность, независимость и достоверность оценивания результативности выпускников и их готовности к самостоятельной профессиональной деятельности.

Общий объем часов на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет на базе основного общего образования 72 часа/2 недели.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются положением о государственной итоговой аттестации, Программой государственной итоговой аттестации по профессии, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

По окончании обучения и успешной сдачи государственной (итоговой) аттестации выпускник получает диплом государственного образца.

Учебный план разработан зам. директора по УТР

«31» августа 2022г.



О.Н.Павлова