

СОГЛАСОВАНО
Руководитель предприятия
ООО «Торговый дом
МАРС»

А.Н.Смирнов
09 февраля 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Ленинградской области
«Подпорожский политехнический техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификации:

Повар

Кондитер

Уровень образования - *основное общее образование*

Форма получения образования - *очная*

Срок обучения - *3 г.10 мес.*

Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 №1569

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЛО ППТ
О.А.Чечельницкая
09 февраля 2021 г.



Приложение к ППКРС,
утвержденной
приказом ГБПОУ ЛО ППТ
от 09.02 2021г.
№ 01-05/11

Per.№41.01.03./02-21 г.

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Общий объем учебной нагрузки	Учебная нагрузка (час)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. всеместр, с учетом самостоятельной работы)							
		№ семестра				Самостоятельная работа	Нагрузка по дисциплинам и МДК			Практика	Консультации	Экзамены и др. формы ПА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего занятий	В том числе по дисциплин. и МДК					1 Сем.	2 сем.	3 Сем	4 сем.	5 сем	6 Сем	7 Сем	8 Сем
								Теоретическое	практических занятий											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	13	14	15	16	17	18	19	20
ОД.00	Образовательный цикл				2170	35							612	864	612	864	612	864	612	864
Общие учебные дисциплины					1303	35	119	437	753		66	12	351/5к	449/13к	212/8к /25с	178/ 40к/10с/ 12э	0	0	0	0
							0													
ОУД.01	Русский язык	4		1	170		148	70	78		16	6	32/2к	40/4к	36/4к	40/6к/6				
ОУД.02.01	Литература		4		104		104	64	40				51	53		-				
ОУД.03	Иностранный язык				171		163	0	163		8		51	62/4к	24	26/4к				
ОУД.04 проф	Математика	4		1	312		290	140	150		16	6	73/2к	89/4к	58/2к	70/8к/6				
ОУД .05	История		3		171		167	100	67		4		59/1к	65/1к	43/2к	-				
ОУД.06	Физическая культура/Адаптированная физическая культура		4		210		210	3	207				51	66	51	42		-		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72		72	36	36				34	38	-	-			-	
ОУД.08	Астрономия		2		36		36	24	12				-	36		-		-		
	Индивидуальный проект				57	35					22				25с	10с/22к				
По выбору из обязательных предметных областей					346		328	180	148		12	6	85/2к	86/4к	77/1к	80/5к/6э			-	
ОУД.09	Родная литература				103		103	50	53						51	52			-	
ОУД.10 проф	Химия	4			171		155	90	65		10	6	49/2к	52/2к	26/1к	28/5к/6				
ОУД.11 проф	Биология		2		72		70	40	30		2		36	34/2к						
Дополнительные учебные дисциплины																				
ОУД.12	Введение в профессию				521		506	238	268		9	6э	169	303/9к	20	14+6зач				
Раздел 1	Человек и общество/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		2		130		130	70	60				51	79						
Раздел 2.	Физика в профессиональной деятельности		2		104		99	54	45		5		49	50/5к						
Раздел 3	Культура и психология профессионального общения/Коммуникативный практикум				36		36	16	20				18	18						
Раздел 4	Основы проектной деятельности /Адаптированные технологии в проектной деятельности			2	40		34	14	20			6э			20	14+6э				

Раздел 5	Экологические основы природопользования		2		34		34	30	4				34							
Раздел 6	История и культура родного края			2	36		36	20	16				36							
Раздел 7	Основы информационных технологий/Дистанционные технологии в образовании		2		107		103	20	83		4		51	52/4к						
Раздел 8	Основы финансовой грамотности		2		34		34	14	20				34							
					2170	35	2024	855	1169	0	87	24	605/7к	838/26к	309/9к/25с	272/45к/10ср/24э	0	0	0	0
	Общеобразовательный цикл ВСЕГО:	3	13	6	2170	35	2024	855	1169	0	87	24	612	864	343	351	0	0	0	0
	ППКРС				3662	78	3468	884	748	1656	42	74	0	0	269	513	612	864	612	864
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				471	18	437	167	270		10	6								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4		41	2	37	25	12		2			21	16/2с/2к					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		4		44	2	40	24	16		2			20	20/2с/2к					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			50	2	40	28	12		2	6		20	20/2с/2к/6э					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		40	2	38	26	12								38/2с			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		5		48	4	40	20	20		4						40/4с/4к			
ОП.06	Охрана труда		3		36	2	34	24	10					16	18+2с					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		68	4	64	--	64								22+2с	24	18+2с	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		36		36	18	18								16	20		
ОП.09	Физическая культура		8		108		108	2	106								30	30	24	24
ОП.00	(Вариативная часть)				302	16	280	130	150		6									
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		68	4	64	0	64								22+2с	24	18+2с	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности (Бизнес-практикум)		8		72	4	64	40	24		4								22+2с	42/2с/4к
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях в общественном питании		7		66	4	62	40	22									62/4с		
ОП.13	Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов		8		96	4	90	50	40		2								20	70/4с/2к
П.00	Профессиональный цикл																			
ПМ.00	Профессиональные модули				2889	44	2751	587	328	1656	26	68								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	4*			268	4	252	60	48		6	6				6э				

	блюды, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3		40	2	36	18	18		2					36/2с/ 2к				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		78	2	72	42	30		4					58/2к	14/2с/2к			
УП.01	Учебная практика		4		72		72			72						36	36			
ПП.01	Производственная практика		4		72		72			72							72			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	7*			875	8	843												12э	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		40	2	38		22	16						20	18/2с			
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7	5,6		211	6	193		123	70						15	80/ 2с	82/4с/ 2к	16/4к/ 6э	-
УП.02	Учебная практика		4,5,6,7		252		252									36	36	72	72	36
ПП.02	Производственная практика		4,6,7		360		360										108		108	144
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6*			476	8	446			54									12э	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4		36	2	34		24	10							34/2с			
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			140	6	124		80	44								74/4 с	50/2с/ 4к/6э	
УП.03	Учебная практика		5,6		144		144										36	72	36	
ПП.03	Производственная практика		6		144		144										36		108	

Согласовано

Председатель МК по программам подготовки квалифицированных рабочих

/ Е.В.Макарова/

Протокол № 6 от 22.01.2021г

Председатель МК общеобразовательных дисциплин

/ Н.Ю.Першина/

Протокол № 7 от 22.01.2021г

4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	КАБИНЕТЫ
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Истории и обществознания
4	Социально-экономических дисциплин
5	Математики
6	Информатики и информационных технологий
7	Физики
8	Химии, биологии и экологии
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
11	Товароведения продовольственных товаров;
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
13	Технического оснащения и организации рабочего места.
	ЛАБОРАТОРИИ
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	Учебный кондитерский цех.
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС
	Спортивный зал
	Тренажерный зал
	ЗАЛЫ
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	Актный зал

5. Пояснение к учебному плану

5.1. Нормативная база

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на основе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «**Подпорожский политехнический техникум**» разработан на основании приказов:

- ✓ Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- ✓ Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовки обучающихся»;
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898); с изменениями, внесенным приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. №747;
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 17.05. 2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования » (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012года, рег. №24480);
- ✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- ✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

При составлении учебного плана учитывались:

- ✓ Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Код в реестре 43.01.09-181228. Дата включения в реестр 28.12.2018г.
- ✓ Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).
- ✓ Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям профессионального образования»
- ✓ Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 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»

5.2. Общие сведения

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая проводится в виде демонстрационного экзамена и завершается присвоением квалификаций: Повар и Кондитер.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.

В общеобразовательном цикле на самостоятельную работу студента, при выполнении индивидуального проекта, отводится 35 часов. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся, на которую отводится в учебном плане 2% учебной деятельности по всем циклам. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

Объем обязательных аудиторных занятий не превышает 36 академических часов в неделю.

Каникулы проводятся 40 недель, из которых на 1,2,3 курсах – по 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период; на четвертом – 2 недели.

Государственная итоговая аттестация – 2 недели.

При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 предусматриваются следующие виды практической подготовки: лабораторные, практические занятия и практика (учебная и производственная). Реализация лабораторных и практических занятий проводится в соответствии с локальным актом «Положение о планировании, организации и проведении лабораторных и практических занятий обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Подпорожский политехнический техникум», утвержденным приказом ГБПОУ ЛО «ППТ» 31.08.2020 № 01-05/56 по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Практическая подготовка при проведении практики, реализуется через учебную и производственную практику в профессиональных модулях, путем непосредственного выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и проводится в соответствии с локальным актом «Положение о практике обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Подпорожский политехнический техникум», утвержденным приказом ГБПОУ ЛО «ППТ» 07.10.2020 № 01-05/67 .

Учебная практика по профессии реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности. Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Объем практик (в часах – 1836, в неделях - 51) составляет 64 % от часов профессионального цикла образовательной программы

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 318 часов.

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 36 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно: *«Адаптированное введение в специальность» с включением разделов «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Коммуникативный практикум», «Адаптированные технологии в проектной деятельности» и «Дистанционные технологии в образовании».* Для инвалидов и лиц с ОВЗ проводится адаптированная физическая культура и реализуется особый порядок проведения занятий, оценивания и проведение аттестации в соответствии с локальным актом техникума..

5.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии **Повар-кондитер**.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часа, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2170 часов. Остаток часов 782 часа отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",

- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Математика», «Химия» и «Биология».

В общеобразовательный цикл «Дополнительный предметы по выбору» включен междисциплинарный курс «Ведение в профессию» (Адаптированное введение в специальность для инвалидов и лиц с ОВЗ), с разделами:

- *Человек и общество// Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
- *Физика в профессиональной деятельности*
- *Культура и психология профессионального общения/Коммуникативный практикум*
- *Основы проектной деятельности// Адаптированные технологии в проектной деятельности*
- *Экологические основы природопользования*
- *История и культура родного края*
- *Основы информационных технологий/Дистанционные технологии в образовании*
- *Основы финансовой грамотности*

Настоящий учебный план разработан с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО в целях обеспечения прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся, и ориентирован на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности и качества среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью достижения ими результатов, установленных ФГОС СПО;
- возможности формирования индивидуальной образовательной траектории для данной категории обучающихся с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием смешанного обучения (очная форма обучения с применением дистанционных технологий и электронного обучения), что способствует развитию инклюзивного образования, то есть обеспечению равного доступа к образованию всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей

В техникуме разработаны рабочие программы следующих адаптационных дисциплин

Адаптационные учебные дисциплины		Аудиторная нагрузка		Практические занятия
АУД 01	Коммуникативный практикум	36	16	20
АУД 02	Психология личности и профессиональное самоопределение	36	20	16
АУД 03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	22	14
АУД 04	Дистанционные технологии в образовании	36	22	14

В зависимости от потребности инвалида или лица с ОВЗ раздел междисциплинарного курса «Введение в профессию» *Культура и психология профессионального общения, Человек и общество, Основы информационных технологий* могут быть заменены одной (несколькими) из предложенных адаптационных дисциплин.

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями должны быть обеспечены образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья техникумом установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 2 курсе обучения. Аттестация индивидуального проекта проводится в форме общественной презентации в пределах 6 часов, отведенных на изучение раздела *Основы проектной деятельности*, междисциплинарного курса «Введение в профессию».

5.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть образовательной программы использована для увеличения объема часов в целях повышения качества освоения основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС.

Вариативная часть образовательной программы реализуется в объеме 1358 часов, что составляет 23 % от общего объема учебных циклов.

Вариативная часть учебного плана реализована следующим образом:

Объем общепрофессионального цикла увеличен на 449 часов:

Расширена инвариантная часть цикла на 147 часов.

Введены новые дисциплины (не предусмотренные примерной программой):

- Информационные технологии в профессиональной деятельности- 68 часов
- Организация обслуживания на предприятиях общественного питания- 66 часов
- Основы предпринимательской деятельности (Бизнес-практикум)- 72 часа
- Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов-96 часов

Объем профессионального цикла увеличен на 837 часов (с учетом 108 часов ПА):

– Увеличено количество часов по профессиональным модулям при изучении междисциплинарных циклов:

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – на 20 часов.

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 319 часов.

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 168 часов.

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -на 100 часов

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента-

на 410 часов.

- Введен новый МДК (не предусмотренный примерной программой) по ПМ.05.– Технология кондитерского дизайна

Особенности распределения часов обязательной и вариативной части представлены в таблице 1.

№	Наименование разделов	Обязательная часть	Вариативная часть	Всего часов
1	Общепрофессиональный цикл	324	449	773
2	Профессиональный цикл, в том числе:	1980	729	2709
2.1	Междисциплинарные курсы	648	297	1053 (с учетом 108 часов ПА)
2.2	Практика	1224	612	1836
3	Промежуточная аттестация	108		
	Всего по циклам ППКРС:	2304	1358	3662
4	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	72	0	72
5	Общеобразовательный цикл	2170	0	2170
	ИТОГО по ППКРС:	4546	1358	5904
		77 %	23 %	100%

Вариативная часть ППКРС не менее 20 %

5.5. Порядок аттестации обучающихся

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждому предмету, дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно. В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013г №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» возможны следующие формы промежуточной аттестации: зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ) и экзамен (Э). Промежуточная аттестация студентов проводится два раза в учебном году. По предметам, дисциплинам, МДК и практикам проводится зачет и дифференцированный зачет, за счет часов, отводимых на освоения данного предмета, дисциплины, МДК и практики. Дни промежуточной аттестации по календарному учебному графику включают в себя подведение итогов за семестр, выставление оценок за семестр, но в эти дни проводятся занятия. Экзамены проводятся по окончанию изучения предметов, дисциплин и профессиональных модулей в рамках календарной недели в отведенное время, в дни, освобожденные от занятий, по учебному графику.

Время, отводимое на консультации, используется перед экзаменами в период проведения промежуточной аттестации. Консультации для обучающихся проводятся во внеурочное время и по форме могут быть групповыми и индивидуальными. Количество экзаменов в учебном году не должно превышать 8, а количество зачетов -10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре, практике.

Аттестация по выполнению лабораторных и практических работ проводится в рамках текущего контроля по дисциплинам и МДК. Аттестация по учебной практике проходит каждое полугодие в период промежуточной аттестации. В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по учебной практике, по результатам которых определяется степень усвоения каждым студентом пройденного материала и намечаются меры к устранению отставания отдельных обучающихся. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой на учебную практику.

Аттестация по производственной практике проводится после ее завершения на основании предоставленных отчетов, дневника и аттестационного листа, заверенных руководителями практик со стороны предприятия

После прохождения очередного этапа производственной практики проводится экзамен по профессиональному модулю. По решению образовательной организации, в случае, если имеется родственная тематика модуля с компетенцией ВОРЛДСКИЛЛС, процедура может проводиться с полным или частичным применением материала союза. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, образовательной организацией при проведении экзаменов по профессиональным модулям в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям выставляются по следующей системе: «зачтено», «не зачтено» или «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Количество зачетов и экзаменов по курсам распределяется следующим образом:

на 1 курсе проводится 10 зачетов;

на 2 курсе – 5 экзаменов, (в том числе 1 по профессиональному модулю) и 10 зачетов;

на 3 курсе проводится 3 экзамена, (в том числе 2 по ПМ), 9 зачетов.

на 4 курсе проводится 4 экзамена, (в том числе 2 по ПМ), 6 зачетов.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий и соответствие тематики ВКР должны соответствовать содержанию и результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. По результатам государственной итоговой аттестации присваиваются квалификации и выдается диплом о среднем профессиональном образовании. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут

быть представлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Составила заместитель директора по учебной работе

И.Р.Тер-Абрамова