Утверждаю
Директор ГАПОУ НПО НСО
«Новосибирский лицей питания»
_____И.В.Киселева
«__01__» сентября 20 17 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области
«Новосибирский лицей питания»
по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

код и наименование профессии / специальности

Квалификация: пекарь, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования –естественнонаучный

Новосибирск-2017

1. Сводные данные по бюджету учебного времени по профессии 19.01.04 Пекарь в неделях

Квалификация: Пекарь, кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*
1 курс	34	5	-	2	-	11	52
2 курс	31	8	-	2	-	11	52
3 курс	12	7	19	1	2	2	43
ВСЕГО	**77**	**20**	**19**	**5**	**2**	**24**	**147**

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т.ч. лаб .и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем.. 22 нед.	3 сем.. 17 нед.	4 сем.. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**2з/17дз/3э**	**3078**	**1026**	**2052**	**1170**	**458**	**588**	**368**	**526**	**112**	**0**
Общие			**1902**	**634**	**1268**		**240**	**315**	**256**	**357**	**70**	**0**
ОУД.01	Русский язык	-,ДЗ,-, Э	168	57	111	59	20	31	20	40		
ОУД.02	Литература	-,-,-,ДЗ	297	98	199	61	39	66	48	46		
ОУД.03	Иностранный язык	-,З, -ДЗ, ДЗ	261	87	174	104	28	46	34	32	34	
ОУД.04	Математика	-,ДЗ,-, Э	387	129	258	194	51	78	51	78		
ОУД.05	История	ДЗ,-, ДЗ,-	281	94	187	70	34	58	32	63		
ОУД.06	Физическая культура	-,З/, -,ДЗ	337	112	225	202	48	50	49	78		
ОУД.07	ОБЖ	-,-,ДЗ,-	117	39	78	42	20	16	22	20		
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	18					36	
По выбору из обязательных предметных областей			**690**	**230**	**460**		**128**	**163**	**72**	**97**	**0**	**0**
ОУД.09	Информатика	-,ДЗ, -,ДЗ	243	81	162	114	38	65	26	33		
ОУД.10	Химия	ДЗ,-,-, Э	330	110	220	110	44	66	46	64		
ОУД.11	Биология	-,ДЗ	117	39	78	36	46	32				
Дополнительные			**486**	**162**	**324**		**90**	**80**	**40**	**72**	**42**	**0**
УД.12	Человек и окружающий мир	-ДЗ,ДЗ,-ДЗ	486	162	324	160	90	80	40	72	42	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**-/3дз/-**	**150**	**42**	**108**	**62**	**36**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	54	18	36	24	36					
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	12	36	18					36	
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	12	36	20					36	
П.00	**Профессиональный цикл**	**-/8дз/7э**	**2254**	**278**	**1976**	**398**	**118**	**204**	**244**	**266**	**388**	**756**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/8дз/7э**	**2254**	**278**	**1976**	**398**	**118**	**204**	**244**	**266**	**388**	**756**
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	-/-/1э	**140**	**22**	**118**	**32**	**118**					
МДК. 01.01.	Технологии производства дрожжей		68	22	46	32	46					
УП.01	Учебная практика				72		72					
ПМ.02	Приготовление теста	-/2дз/2э	**464**	**82**	**382**	**120**		**204**	**178**			
МДК. 02.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ	142	46	96	69		96				
МДК. 02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Э	106	36	70	51			70			
УП.02	Учебная практика	ДЗ			216			108	108			
ПМ.03	Разделка теста	**-/3дз/1э**	**410**	**78**	**332**	**104**			**66**	**266**		
МДК. 03.01.	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	ДЗ	**134**	46	88	60			30	58		
МДК. 03.02.	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	ДЗ	**96**	32	64	44				64		
УП.03	Учебная практика	ДЗ			180				36	144		

ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	**-/1дз/2э**	**1116**	**80**	**1036**	**118**					**388**	**648**
МДК. 04.01.	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Э	140	46	94	64					94	
МДК. 04.0.2	Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		112	34	78	54					78	
УП.04	Учебная практика	-,ДЗ			252						216	36
ПП.04	Производственная практика				612							612
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	**-/2дз/1э**	**124**	**16**	**108**	**24**						**108**
МДК. 05.01.	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	ДЗ	52	16	36	24						36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ (04+05)			72							72
ФК.00	**Физическая культура**	**-/1дз/-**	**80**	**40**	**40**	**28**					**40**	
	Всего	**2з/29дз/10э**	**5562**	**1386**	**4176**	**1658**	**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**756**
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**											**2нед**
	Промежуточная аттестация							**2нед**		**2нед**		**1нед**

Государственная (итоговая) аттестация: 2 недели

Выпускная квалификационная работа - защита письменной экзаменационной работы и выполнение выпускной практической квалификационной работы

Дисциплин и МДК 2772 часа
УП 720ч/20 нед + ПП 684ч/19 нед = 39нед

Всего							
дисциплин и МДК	**540**	**684**	**468**	**648**	**396**	**36**
учебной практики	**72**	**108**	**144**	**144**	**216**	**36**
производ. практики						**684**
экзаменов	1	-	2	4	1	2
диф. зачетов	3	6	4	7	6	3
зачетов		2				

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии

№	Наименование	
	Кабинеты:	
1.	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	№33
2.	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	№32
3.	Технологического оборудования хлебопекарного производства	№28
4.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	№26
5.	Русского языка и литературы	№30
6.	Математики	№24
7.	Химии и биологии	№29
8.	Информатики	№31
9.	Иностранного языка	№25
10.	Истории	№26
	Лаборатории:	
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены	№33
	Мастерские	
1.	Учебная пекарня	№50
	Спортивный комплекс	
1.	Спортивный зал	
2.	Тренажерный зал	
	Залы:	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
2.	Актовый зал	

4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план предназначен для обучения по профессии **19.01.04 Пекарь** на базе основного общего образования, входящую в укрупненную группу профессий и специальностей **19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.**

Рабочий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский лицей питания» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02 августа 2013 г, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 29657от 20 августа 2013 г).

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Программа подготовки квалифицированных рабочих включает рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, обеспечивающих воспитание и качество подготовки обучающихся по профессии **19.01.04 Пекарь.**

Нормативная база разработки учебно-планирующей документации

Нормативную базу разработки настоящего учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) среднего профессионального образования -программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» по профессии 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 **19.01.04 Пекарь**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г №799, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 29657от 20 августа 2013 г).

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 года №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
4. Приказ Минобразования РФ от 07.06.2017г №506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования»
5. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015г. №941н;
6. 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).
7. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утв. приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 №464;
8. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291;
9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 №968;
10. Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о СПО и их дубликатов, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 25.10.2013 N 1186;
11. Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

при этом учитываются:

12. 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
13. 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)

Организация учебного процесса и режим занятий

Настоящий учебный план ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь вводится в действие с **01 сентября 2017 года**. Продолжительность обучения –2 года 10 месяцев или 147 недель на базе основного общего образования. 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 лицеем самостоятельно на основе ФГОС СПО по профессии с учетом требований рынка труда. В лицее 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.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Общая продолжительность каникул 24 недели: в зимний период на 1-3 курсах по 2 недели, в летний период после 1 и 2 курсов по 9 недель. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Максималь-

ный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной самостоятельной учебной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю, 6 академических часов в день.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, так и за счет различных форм внеучебных занятий в спортивных клубах, секциях.

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной (производственное обучение) и производственной практик, виды государственной (итоговой) аттестации. Рабочий учебный план (РУП) предусматривает изучение общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального учебных циклов и раздела «Физическая культура». Профессиональный цикл состоит из 5 модулей в соответствии с основными видами деятельности.

Обязательное обучение составляет 4176 часов:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла - 2052 часа;
- общепрофессионального цикла - 108 часов;
-междисиплинарным курсам - 1976 часов;
-учебной практике - 720 часов;
-производственной практике- 684 часа;
-по разделу физическая культура - 40 часов.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на 1 человека в учебном году Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, устные и письменные).

Максимальный объем учебной нагрузки в период теоретического обучения -54 часа, включает 36 часов обязательной аудиторной нагрузки и 18 часов внеаудиторной работы обучающихся. Самостоятельная работа обучающихся (далее – СРО) запланирована в общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах, организуется, фиксируется в отдельном журнале и проверяется преподавателем. Самостоятельная работа запланирована в объеме 1386 часов, что составляет 50% от объема часов на дисциплины и МДК. В лицее для самостоятельной работы студентов организована аудитория с выходом в интернет. Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением, способствует расширению и углублению знаний обучающихся по дисциплинам и модулям.

Практических занятий 1658 часов – 60% от объема часов по дисциплинам и МДК.

Распределение вариативной части учебного времени

ФГОС СПО по профессии предусматривает 144 часа вариативной части циклов. Вариативная часть – 144 часа распределена полностью на общепрофессиональный и профессиональный циклы следующим образом:

<table>
<tr><td></td><td>По ФГОС СПО</td><td>По ОПОП</td><td>За счет вариативной части</td><td></td><td>По ФГОС СПО</td><td>По ОПОП</td><td>За счет вариативной части</td></tr>
<tr><td colspan="4">ОП.00 Общепрофессиональный цикл</td><td colspan="4">ПМ.00 Профессиональные модули</td></tr>
<tr><td>ОП.01-03</td><td>96</td><td>108</td><td>12</td><td>МДК</td><td>440</td><td>572</td><td>132</td></tr>
<tr><td rowspan="3"></td><td rowspan="3"></td><td rowspan="3"></td><td rowspan="3">12ч</td><td>УП и ПП</td><td>19 нед</td><td>19 нед</td><td>-</td></tr>
<tr><td>ФК.00</td><td>40</td><td>40</td><td>-</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>132ч</td></tr>
<tr><td colspan="8">Итого распределен весь объем часов вариативной части – 144 ч</td></tr>
</table>

За счет вариативной части объем времени, отведенного на общепрофессиональный цикл, увеличен на 12 часов, каждая из трех общепрофессиональных дисциплин -36 часов.

На профессиональный цикл объем времени увеличен на 132 часа: на 8 междисциплинарных курсов приходится 572 часа. Наибольший объем часов отводится на профессиональные модули по приготовлению, разделке и термической обработке теста (ПМ.02-04).

Изменения по структурным элементам учебного плана

Изменение элемента	***Обоснования изменений***
Количество дисциплин общеобщеобразовательного цикла увеличилось с 11 до 12. Дисциплины Русский язык и Литература в учебном плане указаны как отдельные дисциплины ОУД.01 и ОУД.02 . Общее количество часов сохранено.	Приказ Минобразования РФ от 07.06.2017г №506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования» Протокол заседания МК преподавателей ООД от 22.06.2017г №11
Дисциплина ОУД.03 Иностранный язык при сохранении количества часов выдается за 1-5 семестры	Протокол заседания МК преподавателей ООД от 22.06.2017г №11 Утверждение нового учебного плана по профессии, приказ от 01.09.2017г №119
Дисциплина ОУД.06 Физическая культура при сохранении количества часов выдается за 1-4 семестры.	
Дополнительная дисциплина УД.12 Человек и окружающий мир при сохранении количества часов выдается не за 6 семестров, а за первые 5.	
Производственная практика ПП.04 612 часов определена по ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Протокол заседания МК профцикла от 22.06.2017г №11 Протокол Педагогического совета от 29.08.2017г №1
Учебная практика по ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции 72 часа заменена производственной практикой ПП.05-72 часа.	
Изменения по промежуточной аттестации : • Два ДЗ по МДК.04.01 и МДК.04.02 заменены комплексным экзаменом • Два зачета заменены на ДЗ	Утверждение нового учебного плана по профессии, приказ от 01.09.2017г №119

Практика

Практика является обязательным разделом программы подготовки, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС состоит из двух этапов:
учебной практики (производственного обучения) - 720 часов и производственной практики-684 часа, что составляет 20 и 19 недель соответственно. В сумме на практику отводится 39 недель (34% учебного времени от общего объема образовательной программы).

Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса предусмотрена после изучения междисциплинарных курсов ПМ.01 - ПМ.04. В программе ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции предусмотрено прохождение производственной практики. Учебная практика проходит в учебной пекарне ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания».

Прохождение производственной практики предполагается концентрированно перед государственной (итоговой) аттестацией по ПМ.04 и ПМ.05. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики в виде дифференцированного зачета проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Пекарь» 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 естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

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 19.01.01.Пекарь. Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные 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 дисциплины (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. На основании Приказа Минобразования РФ от 07.06.2017г №506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования» общие дисциплины дополнены дисциплиной «Астрономия». Введена одна дополнительная учебная дисциплина.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение -2052 часа. На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки - 1026 часов. Использование вариативной части ППКРС на общеобразовательный цикл не допускается.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных дисциплин и предусматривает изучение 8-ми общих дисциплин, 3-х по выбору из обязательных предметных областей и одной дополнительной учебной дисциплины УД.12. Три учебные дисциплины изучаются углубленно с учетом естественнонаучного профиля профессионального образования, осваиваемой профессии Пекарь – химия, биология, информатика. Дополнительная дисциплина «Человек и окружающий мир» содержит разделы: «Введение в профессию», «Обществознание», «Экономика», «Право», «География», «Технология поведения на рынке труда» для формирования у обучающихся гармоничной картины окружающего мира. В учебном плане предмета «Человек и окружающий мир» предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов. Темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. В конце второго курса проводится защита индивидуальных проектов обучающихся.

На 2 курсе обучения проводится промежуточная аттестация обучающихся по предметам «Русский язык», «Математика» и «Химия» (профильная дисциплина) в форме экзаменов.

Промежуточная аттестация

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества усвоения обучающиися 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 непосредственно 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, 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. Успеваемость обучающихся по промежуточной аттестации оценивается на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено» и «незачтено».

На 3 курсе проводится комплексный экзамен по МДК.04.01 и МДК.04.02.

Формы ПА	**1 курс**		**2 курс**		**3 курс**		**Всего**
	1 семестр	**2 семестр**	**3 семестр**	**4 семестр**	**5 семестр**	**6 семестр**	
Зачет		ОУД.03 *ОУД.06*					2
Дифференцированный зачет	ОУД.05 ОУД.10 ОП.01	ОУД.01 ОУД.04 ОУД.09 ОУД.11 УД.12 МДК.02.01	ОУД.05 ОУД.07 УД.12 УП.02	ОУД.02 ОУД.03 ОУД.09 *ОУД.06* МДК.03.01 МДК.03.02 УП.03	ОУД.03 ОУД.08 УД.12 ОП.02 ОП.03 *ФК.00*	МДК.05.01 УП.04 ПП.05+04	29
Экзамен	ПМ.01		МДК.02.02 ПМ.02	ОУД.01 ОУД.04 ОУД.10 ПМ.03	МДК.04.01-02	ПМ.04 ПМ.05	10
	Зачетов и дифзачетов – 11 ***(включая зачет по физической культуре);*** ***экзаменов – 1.***		***Зачетов и дифзачетов – 11*** ***(включая зачет по физической культуре);*** ***экзаменов – 6.***		***Зачетов и дифзачетов – 9*** ***(включая зачет по физической культуре);*** ***экзаменов – 3.***		

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплины или модуля, в форме экзамена – за счет времени, выделенного ФГОС на промежуточную аттестацию. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится по 2 недели на 1 и 2 курсах и 1 неделя на 3 курсе. Промежуточная аттестация обучающихся по предметам «Русский язык», «Математика» и «Химия» (профильная дисциплина) проводится в форме экзаменов, по остальным предметам общеобразовательной подготовки - в форме дифференцированных зачетов и зачетов.

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.

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 имеющих 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.

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.

Государственная итоговая аттестация состоит из:
- выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- защиты письменной экзаменационной работы.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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 УПР О.Н.Павлова
«31» августа 2017 г.