Утверждаю
Директор ГАПОУ НПО НСО
«Новосибирский лицей питания»
_____И.В.Киселева
«__» августа 2022г.

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 – социально-экономический

Новосибирск-2022

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	35	4	-	2	-	11	52
2 курс	30	5	4	2	-	11	52
3 курс	12	7	19	1	2	2	43
ВСЕГО	**77**	**16**	**23**	**5**	**2**	**24**	**147**

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежу-точной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной 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. 21 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**1з/17дз/3э**	**3078**	**1026**	**2052**	**1248**	**458**	**588**	**368**	**526**	**112**	**0**
Общие			**2007**	**669**	**1338**	**868**	**260**	**345**	**258**	**405**	**70**	**0**
УП.01	Русский язык	-,ДЗ,-, Э	171	57	**114**	59	20	31	23	40		
УП.02	Литература	ДЗ,-,-,ДЗ	294	98	**196**	61	49	66	35	46		
УП.03	Иностранный язык	-,ДЗ, -,-, ДЗ	303	101	**202**	180	28	46	34	60	34	
УП.04	Математика	-,ДЗ,-, Э	432	144	**288**	224	51	78	51	108		
УП.05	История	ДЗ,-,ДЗ,-	281	94	**187**	70	34	58	32	63		
УП.06	Физическая культура	-,З, -,ДЗ	355	118	**237**	214	58	50	61	68		
УП.07	ОБЖ	-,-,ДЗ,-	117	39	**78**	42	20	16	22	20		
УП.08	Астрономия	ДЗ	54	18	**36**	18					36	
По выбору из обязательных предметных областей			**708**	**236**	**472**	**270**	**138**	**163**	**62**	**67**	**42**	**0**
УП.09	Родной язык	ДЗ	63	21	**42**	20					42	
УП.10	Информатика	-,-, ДЗ,-	243	81	**162**	114	38	65	26	33		
УП.11	Естествознание	ДЗ,-,-,ДЗ	402	134	**268**	136	100	98	36	34		
Дополнительные			**363**	**121**	**242**	**110**	**60**	**80**	**48**	**54**	**0**	**0**
УП.12	Экономика	ДЗ,ДЗ,-,Э	363	121	**242**	110	60	80	48	54		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**-/2дз/1э**	**150**	**42**	**108**	**62**	**36**				**72**	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	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**	**-/7дз/7э**	**2258**	**282**	**1976**	**398**	**118**	**204**	**244**	**266**	**388**	**756**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/7дз/7э**	**2258**	**282**	**1976**	**398**	**118**	**204**	**244**	**266**	**388**	**756**
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	**-/-/1э**	**86**	**22**	**64**	**32**	**64**					
МДК.01.01.	Технологии производства дрожжей		68	22	46	32	46					
УП.01	Учебная практика				18		18					
ПМ.02	Приготовление теста	**-/1дз/2э**	**482**	**82**	**400**	**120**	**54**	**204**	**70**	**72**		
МДК.02.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Э	142	46	96	69	36	60				
МДК.02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Э	106	36	70	51		36	34			
УП.02	Учебная практика	ДЗ			162		18	108	36			
ПП.02	Производственная практика				72					72		

ПМ.03	Разделка теста	/2дз/1э+1кэ	**446**	**78**	**368**	**104**			**174**	**194**		
МДК.03.01.	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	Э	**134**	46	88	60			58	30		
МДК.03.02.	Технологии разделки мучных кондитерских изделий		**96**	32	64	44			44	20		
УП.03	Учебная практика	-,ДЗ			144				72	72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ(02+03)			72					72		
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	**-/2дз/1э**	**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.04.02.	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	ДЗ	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/1кэ**	**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		**1з/27дз/11э**	**5566**	**1390**	**4176**	**1736**	**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**756**
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**											**2 нед**
	Промежуточная аттестация						**2нед**		**2нед**		**1нед**	

ОПОП – 5818 часов

Государственная (итоговая) аттестация: 2 недели

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

Дисциплин и МДК 2772 часа/77 недель

УП 576ч/16нед и ПП 828/23нед =39 недель/1404часа

Всего							
дисциплин и МДК	**576**	**684**	**504**	**576**	**396**	**36**
учебной практики	**36**	**108**	**108**	**72**	**216**	**36**
производ. практики				**144**		**684**
экзаменов	2	1	1	5	1	1
диф. зачетов	4	4	3	6	7	3
зачетов	-	1	-	-	-	-

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.	Естествознания	№29
8.	Информатики	№31
9.	Иностранного языка	№25
10.	Истории	№26
11.	Социально-экономических дисциплин	№23
	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.**

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический.

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) с изменениями и дополнениями
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. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 №885/390;
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. 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)
14. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 20 июня 2018 г. № 05-192 «О вопросах изучения родных языков из числа языков народов РФ».
15. Письмо Минобрнауки России от 09.10.2017 № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке».
16. Письмо Минобразования Новосибирской области от 10.09.2018 № 8925-03/25 «Об обязательном введении родного языка»
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 ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь вводится в действие с **01 сентября 2022 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.

Продолжительность обучения –2 года 10 месяцев или 147 недель на базе основного общего образования. 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. Максимальный 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 - 576 часов;
-производственной практике- 828 часов;
-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.

Лабораторно-практических занятий 1736 часа (62,6% от часов на дисциплины 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 colspan="3" 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).

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) - 576 часов и производственной практики-828 часов, что составляет 16 и 23 недели 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 междисциплинарного курса ПМ.01-04. В программе ПМ.05 предусмотрена только производственная практика. Занятия по учебной практике проводятся в учебной пекарне лицея.

Прохождение производственной практики предполагается концентрированно на 2 курсе по ПМ.02 и ПМ.03 и 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 ***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 19.01.04.Пекарь. Обучающиеся, получающие 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 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; родной язык и родная литература. Введена одна дополнительная учебная дисциплина.

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 учебногопредмета 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 требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы, включающим:
-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» и «Экономика» 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 и 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, дифференцированный зачет (в устной или письменной формах по билетам, письменное или электронное тестирование, защита реферата и др), экзамен. 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».

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 «Экономика» проводится в форме экзаменов, по остальным предметам общеобразовательной подготовки - в форме дифференцированных зачетов и зачетов.

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. На 2 курсе проводятся комплексные экзамены по МДК.03.01-02,ПМ.02 и 03; на 3 курсе по ПМ.04 и ПМ.05.

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. По профессиональным модулям ПМ.02 и ПМ.03 на втором курсе и по ПМ.05 и ПМ.04 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 ПА	1 курс		2 курс		3 курс		Все-го
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
Зачет		УП.06					1
Дифферен-цированный зачет	УП.02 УП.05 УП.11 УП.12	УП.01 УП.03 УП.04 УП.12	УП.05 УП.07 УП.10 УПр.02	УП.02 УП.05 УП.06 УП.11 УПр.03 ПП.02+03	УП.03 УП.08 УП.09 ОП.02 ОП.03 МДК.04.02 *ФК.00*	МДК.05.01 УПр.04 ПП.05+04	27
Экзамен	ОП.01 ПМ.01	МДК.02.01	МДК.02.02	УП.01 УП.04 УП.12 МДК.03.01-02 **ПМ.02+ПМ.03**	МДК.04.01	**ПМ.04+ПМ.05**	11
	Зачетов и дифзачетов – 9 *(включая зачет по физической культуре);* ***экзаменов – 3.***		***Зачетов и дифзачетов – 9*** *(включая зачет по физической культуре);* ***экзаменов – 6.***		***Зачетов и дифзачетов – 10;*** ***экзаменов – 2.***		

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. 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 УПР О.Н.Павлова
«31» августа 2022г.