

Министерство образования Рязанской области

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КЛЕПИКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ОГБПОУ «СКТТ»)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «СКТТ»
В.С. Бряков
«31» Июль 2023г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация – повар, кондитер
Форма обучения – очная
Срок получения образования 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования**

Спас-Клепики 2023

1 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультациям	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	2	3	4	6	7	8	9
I курс	39	-	-	2	-	11	52
II курс	24	11	4	2	-	11	52
III курс	20	6	13	2	-	11	52
IV	12	12	13	2	2	2	43
Всего	95	29	30	8	2	35	199

2 План учебного процесса для основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)			Распределение нагрузки по семестрам																
			Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		по курсам и семестрам (час в семестр)														
						По учебным дисциплинам и МДК	Промежуточная аттестация	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс	7 курс	8 курс							
						ВСЕГО	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	Практики	Консультации	Экзамен	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
1	2	Зачеты	3	5	6	9	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	21
ООД.00	Общеобразовательный цикл	9	5	1476	1476	1476	-	1476	668	736		32	40	600	804							
ООД.01	Русский язык		1	72	72			72	24	36		4	8	60/4	-							
ООД.02	Литература	2		108	108			108	54	54				34/2	74/4							
ООД.03	История		2	136	136			136	72	46		10	8	51/3	67/3							
ООД.04	Обществознание	2		72	72			72	38	34				-	72/3							
ООД.05	География	2		72	72			72	44	28				-	72/3							
ООДп.06	Иностранный язык		2	144	144			144	-	132		4	8	68/4	64/3							

ООД.07	Математика		2	232		232	164	50		10	8	1197	95/4				
ООДп.08	Информатика	2		144		144	36	108				64/4	80/4				
ООД.09	Физическая культура	2		72		72	14	58				34/2	38/2				
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	1		68		68	22	46				68/4	-				
ООД.11	Физика	2		108		108	94	14				51/3	57/2				
ООДп.12	Химия		2	144		144	50	82		4	8	51/3	81/4				
ООД.13	Биология	2		72		72	48	24				-	72/3				
ООД.14	Индивидуальный проект	2		32		32	12	20				-	32/1				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	8	5	874	52	822	336	429		17	40	-	-				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3		52	4	48	32	16				-	52/4	-	-	-	-
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров	3		64	4	60	28	20		4	8	-	52/4	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4		77	4	73	45	16		4	8	-	32/2	33/2	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5		88	8	80	44	24		4	8	-	-	56/6	20/2	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3		57	6	51	29	22				-	57/4	-	-	-	-
ОП.06	Охрана труда		3	71	8	63	33	18		4	8	-	59/4	-	-	-	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		94	6	88	-	79		1	8	-	-	-	25/3	41/6	19/1
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		56	-	56	30	26				-	-	56/6	-	-	-
ОП.09	Физическая культура	5		80	-	80	6	74				-	-	45/5	35/3	-	-
ОП.10	Трудоустройство и профессиональная адаптация	8		66	6	60	36	24				-	-	-	-	-	66/4
ОП.11	Карвинг и декорирование кулинарных блюд	5		55	6	49	9	40				-	-	35/3	20/2	-	-
ОП.12	Основы финансовой грамотности	3		54	-	54	34	20				-	54/4	-	-	-	-
ОП.13	Спецрисунк и лепка	3		60	-	60	10	50				-	60/4	-	-	-	-
П.00	Профессиональный цикл	10	14	3482	100	3382	715	384		47	112						
ПМ.00	Профессиональные модули	10	14	3482	100	3382	715	384		47	112						

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	3	531	20	511	117	70	288	12	24							
			4	12		12					4	8						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	88	10	78	40	26			4	8						
			4	143	10	133	77	44			4	8						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	144		144												
УП.01	Учебная практика	4		144		144			144									
ПП.01	Производственная практика	4		144		144			144									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3	902	26	876	204	102	540	6	24							
			6	9		9					1	8						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	89	6	83	51	20			4	8						
			6	264	20	244	153	82			1	8						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	264	20	244	153	82										
УП.02	Учебная практика	4		252		252												
ПП.02	Производственная практика	6		288		288												
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3	584	14	570	118	62	360	6	24							
			6	9		9					1	8						
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	66	4	62	32	18			4	8						

МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	149	10	139	86	44		1	8						82/8	-
УП.03	Учебная практика	6		180		180			180								58/6	-
ПП.03	Производственная практика	6		180		180			180								72	-
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	2	2	583	16	567	110	70	360	11	16						180	-
			7	9		9				1	8							-
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			61	6	55	37	18									61/6	-
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	153	10	143	73	52		10	8						99/10	36/5
УП.04	Учебная практика	7		180		180			180								36	144
ПП.04	Производственная практика	7		180		180			180								-	180
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	2	3	882	24	858	166	80	576	12	24							
			8	18		18				10	8							
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	72	4	68	41	18		1	8						-	63/9
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	216	20	196	125	62		1	8						-	112/16
УП.05	Учебная практика	8		288		288			288									288/24
ПП.05	Производственная практика	8		288		288			288									288

3 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Социально-экономических дисциплин
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Биологии
7	Информатики
8	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Товароведения продовольственных товаров
10	Технического оснащения и организации рабочего места
11	Экономики, менеджмента, маркетинга и правовых основ профессиональной деятельности
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Спецрисунка и художественной графики
14	Профессиональной этики и психологии делового общения
	Лаборатории
15	Физики
16	Химии
17	Учебная кухня ресторана
18	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
19	Спортивный зал
20	Открытый стадион широкого профиля
21	Стрелковый тир
	Залы
22	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
23	Актовый зал
24	Конференц-зал

4 Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Клепиковский технологический техникум» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г),

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г № 610н,

- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н,

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный № 33, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022,

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413» (Зарегистрировано в Минюсте 12.09.2022 г. № 70034),

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте 22.12.2022 № 71763),

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 г. № 05–592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»),

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»,

- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.,

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.,

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям, разработанные ФГБОУ ВО Московский политех, ЦРПО, 2017 г.,

- Устава ОГБПОУ «СКТТ»,

- Локальных нормативных актов Учреждения.

4.1 Организация учебного процесса и режима занятий

Начало учебного года – 1 сентября.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную нагрузку.

Объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет не менее 36 академических часов в неделю при шестидневной учебной неделе.

Продолжительность занятий по учебным дисциплинам, МДК составляет два академических часа с перерывом не менее 10 мин. Продолжительность академического часа – 45 мин.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа учебных занятий во взаимодействии с преподавателем за счет вариативной части. На дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрено 36 часов.

В период обучения с юношами на 3 курсе проводятся учебные сборы.

Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период, кроме 4 курса – продолжительность каникул -2 недели.

4.2 Общеобразовательный цикл

Организация получения среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** осуществляется на основе:

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413» (Зарегистрировано в Минюсте 12.09.2022 г. № 70034),

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте 22.12.2022 № 71763),

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 г. № 05–592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

Образовательным учреждением предусмотрено освоение общеобразовательного цикла на 1 курсе:

1) организация учебного процесса:

- шестидневная продолжительность учебной недели, при обязательной учебной нагрузке не менее 36 часов в неделю,

- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Перерыв между учебными занятиями составляет не менее десяти минут,

- организация аудиторных занятий для учебных дисциплин осуществляется парами – три пары в учебный день,

- в учебном заведении предусматривается 5- бальная система оценки знаний обучающихся,

- основными видами учебных занятий используются – урок, практическое занятие, лабораторная работа, экскурсия, семинар, деловая игра.

2) организация текущего контроля:

-текущий контроль знаний осуществляется в форме устного, письменного опроса, тестирования, защиты рефератов, выполнения практических и лабораторных работ, контрольных работ, творческих работ, домашних заданий, индивидуальных проектов в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин,

- организуется проведение директорских проверочных контрольных работ,

- в каждом семестре проводится зачетная неделя – ноябрь, апрель.

3) организация промежуточной аттестации:

- на сессию выносятся письменные экзамены по дисциплинам «Русский язык» и «Математика» и устные экзамены по дисциплинам – «Химия», «История», «Иностранный язык».

-по остальным учебным дисциплинам в качестве промежуточной аттестации предусматривается дифференцированный зачет, зачет.

4.3 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Вариативная часть в объеме 612 часов и время в объеме 720 часов распределены на увеличение объема времени, отведенного на учебные дисциплины и профессиональные модули обязательной части в объеме 479 часа, на учебную и производственную практику – 648 часов и на введение новых дисциплин, в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения в объеме 205 час.

Таблица 1- Распределение вариативной части

	Наименование дисциплин, МДК, учебной и профессиональной практик, профессиональных модулей	Распределение вариативной части, час	
		на увеличение объема обязательных дисциплин, МДК, практики	на введение дополнительных дисциплин, МДК, профессиональных модулей
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	29	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	16	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4	
ОП.06	Охрана труда	6	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	49	
ОП.09	Физическая культура	40	
ОП.10	Трудоустройство и профессиональная адаптация		46
ОП.11	Карвинг и декорирование кулинарных блюд		45
ОП.12	Основы финансовой грамотности		54
ОП.13	Спецрисунок и лепка		60
П.00	Профессиональный цикл		
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинар-</i>		

	<i>ных изделий разнообразного ассортимента</i>		
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	16	
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	59	
УП.01	Учебная практика	36	
ПП.01	Производственная практика	36	
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	26	
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6	
УП.02	Учебная практика	108	
ПП.02	Производственная практика	36	
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		
МДК .03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	22	
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	44	
УП.03	Учебная практика	72	
ПП.03	Производственная практика	72	
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>		
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	52	
УП.04	Учебная практика	36	
ПП.04	Производственная практика	36	
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>		
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	22	

	кондитерских изделий		
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	70	
УП.05	Учебная практика	144	
ПП.05	Производственная практика	72	
	Итого	1127	205

4.4 Формы проведения консультаций

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, устные. Групповые консультации предусматриваются за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

4.5 Порядок проведения учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях Учреждения - учебный кондитерский цех, учебная кухня ресторана, производственная практика на предприятиях и в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, в соответствии с заключенными договорами.

По каждому виду практики определены цели, задачи, программы и формы отчетности.

Объем учебной и производственной практик составляет 60% от профессионального цикла образовательной программы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.6 Формы проведения промежуточной аттестации

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для экзамена по профессиональному модулю и государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после согласования с работодателями.

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, портфолио обучающегося и с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам – в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов.

Промежуточная аттестация планируется в объеме 1 недели в семестр для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся.

Администрация Учреждения определяет перечень дисциплин по каждой форме аттестации, который отражается в графе 3,4,5 учебного плана.

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация Учреждения.

Оценку всех ОК, указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем МДК, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППКРС в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

- на теоретических занятиях,
- на лабораторных и практических занятиях,
- при выполнении самостоятельной работы,
- на учебной и производственной практике,
- при разработке письменной экзаменационной работе,
- при участии в общественной, спортивной, научно-исследовательской деятельности Учреждения,
- при выполнении студентами внутреннего распорядка Учреждения.

Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули в соответствии с учебным планом завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общепрофессионального учебного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);

- по дисциплине «Физическая культура» рекомендуемая форма промежуточной аттестации – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);

- по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – Э

- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет), по учебной и производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет).

- возможно проведение комплексного экзамена или комплексного дифференцированного зачета по учебным дисциплинам, а также всем МДК в составе модуля.

- возможно проведение комплексного экзамена по двум или нескольким профессиональным модулям.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация на каждый семестр может не планироваться.

Формы и процедуры промежуточного и текущего контроля знаний оговорены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или элементов профессионального модуля. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусматриваются не менее 2 дней.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не более 1 недели (36 часов) в семестр.

Экзамен по профессиональному модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, направленной на проверку сформированности компетенций и готовно-

сти к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен», с выставлением оценки по 5-бальной системе.

Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

4.7 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и работодателей и включает выполнение выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является выполнение обучающимся в полном объеме учебного плана или индивидуального учебного плана и отсутствие академической задолженности.