

Министерство образования ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «агротехнический техникум» с. Дивное

СОГЛАСОВАННО
ИП Марченко С.А.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АТ с. Дивное
А.А. Петровский
« 23 » августа 2024 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности среднего профессионального образования 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения- очная
Нормативный срок обучения – 3год 10 месяцев на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования- естественнонаучный

с. Дивное 2024 г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41				1		11	52
II курс	33	4	4		2		11	52
III курс	27	4	9		2		10	52
IV курс	21	3	5	4	2	6	2	43
Всего	117	11	18	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
		экзамены	дифференцированный зачет	зачет	Производственное обучение	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Курсовой проект	Обязательная аудиторная нагрузка			консультации	экзамен	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
									Всего занятий	Лекций семинаров	в т.ч. лаб. и практических зан			1 сем. 17 нед	2 сем. 23 нед	3 сем. 16 нед	4 сем. 18 нед	4 нед	5сем. 11нед	11 нед	6сем. 9нед 10нед
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	3	10	3		1476	32		1448	696	718	18	12	578	660	206	36				
ОДБ 00	Общие общеобразовательные учебные дисциплины	3	10	3		1012			1088	470	522	12	8	420	422	170					
ОДБ.01	Русский язык	2				88			88	41	37	6	4	53	35						
ОДБ. 02	Литература		2			108			108	71	37			58	50						
ОДБ.03	Иностранный язык		2			72			72		72			50	22						
ОДБ.04	История		2			136			136	78	58			36	40	60					
ОДБ.05	Физическая культура/адаптивная физическая культура		2	1		72			72	2	70			36	36						
ОДБ.06	Основы безопасности и защиты Родины		2			68			68	24	44			28	40						
ОДБ.07	Математика	2				220			220	100	110	6	4	111	109						
ОДБ. 08	Физика		2			104			104	60	44			48	56						
ОДБ.09	Обществознание		3			72			72	46	26				34	38					
ОДБ.10	География		3			72			72	48	24					72					
ОДП.00	Профильные дисциплины					360			360	184	166	6	4	158	202						
ОДП.01	Химия	2				144			144	72	62	6	4	60	84						
ОДП.02	Информатика		2			108			108	50	58			50	58						
ОДП.03	Биология		2			108			108	62	46			48	60						
	Индивидуальный проект						32														
	Дополнительные предметы					72			72	64	8					36	36				

ДП.01	Культурология			4		36			36	32	4					36						
ДП.02	Родной язык			3		36			36	32	4				36							
ОГСЭ .00	общий гуманитарный и социально-экономический цикл		5	7		520	12		508	83	135				116	80	108	60	84	60		
ОГСЭ .01	Основы философии		5			48			48	40	8						48					
ОГСЭ.02	История		8			38	2		36	30	6				36							
ОГСЭ.03	Психология общения		4			34	2		32		40								32			
ОГСЭ 04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6			164	4		160		160				40	40	40	40				
ОГСЭ 05	Физическая культура/адаптивная физическая культура		8	3,4,5,6,7,8		164	4		160	10	150				40	40	20	20	20	20		
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			7		32			32	20	12								32			
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности			8		40			40	24	16									40		
ЕН 00	Математический и общий естественнонаучный цикл		1	1		180	8		172	90	74				34	42	52	44				
ЕН.01	Химия		5			144	6		138	70	60					42	52	44				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3		36	2		34	20	14				34							
П.00	Профессиональный цикл	17	29	1		1296	3404	296	40	1936	912	848	60	96	34	72	254	320	200	408	400	186
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2	7	1		708	46		662	340	306	4	12	34	72	154	116	32	76	178		
ОП.01	Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена	2				68	2		66	36	22	2	6	34	32							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3			70	2		68	36	32				40	28						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4				64	2		62	32	22	2	6					32	30			
ОП.04	Организация обслуживания		4			148	10		138	52	86					60	78					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		3			110	16		94	74	20									94		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		5			52	4		48	28	20									48		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3			40	4		36	16	20					36						

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		70	2		68	20	48					30	38				
ОП.09	Охрана труда			7	38	2		36	20	16									36	
ОП.10	Основы предпринимательства		6		48	2		46	26	20								46		
ПМ.00	Профессиональные модули	15	22		1296	2696	250	40	1254	572	542	56	84		100	210	168	332	222	186
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	3		144	300	10	20	126	56	50	8	12							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		38		2		36	16	20				36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5			108	8	20	80	40	30	4	6			64	36				
УП.01	Практическая подготовка (учебная практика)		5		72	72										72				
ПП.01	Практическая подготовка (производственная практика)		5		72	72										72				
ПМ.01 ЭК.01	Квалификационный экзамен	5			10			10			4	6				10				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3		216	414	8	20	170	84	66	8	12					120	50	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4		32		4		28	4	24					28				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			156	4	20	132	80	42	4	6				92	40			
УП.02	Практическая подготовка (учебная практика)		5		72	72										36	36			
ПП.02	Практическая подготовка (производственная практика)		5		144	144										72	72			
ЭК.02	Квалификационный экзамен	5			10			10			4	6					10			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3		180	356	20		156	50	86	8	12					100	56	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,		5		46		8									38				

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							38	10	28									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			120	12		108	40	58	4	6				62	46		
УП.03	Практическая подготовка (учебная практика)		5		72	72										36	36		
ПП.03	Практическая подготовка (производственная практика)		5		108	108											108		
ЭК.02	Квалификационный экзамен	5			10			10			4	6					10		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3		108	192	4	80	32	28	8	12					34	46	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6		36	2		34	18	16							34		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6			38	2		36	14	12	4	6						36	
УП.04	Практическая подготовка (учебная практика)		6		36	36												36	
ПП.04	Практическая подготовка (производственная практика)		6		72	72												72	
ЭК.04	Квалификационный экзамен	6			10			10			4	6						10	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3		144	322	40	138	88	40	8	12					28	110	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		50	2		48	36	12							28	20	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6			118	38		80	42	28	4	6						80	
УП.05	Практическая подготовка (учебная практика)		6		72	72												72	
ПП.05	Практическая подготовка (производственная практика)		6		72	72												72	
ЭК.05	Квалификационный экзамен	6						10			4	6							

						10												10					
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	3		72	166	4		90	56	24	4	6					60	30				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7			84	4		80	56	24							60	20				
УП.03	Практическая подготовка (учебная практика)		7		36	36													36				
ПП.03	Практическая подготовка (производственная практика)		7		36	36													36				
ЭК.06	Квалификационный экзамен	7				10			10			4	6						10				
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар;12901 Кондитер	4	4		288	946	164		494	206	248	16	24					116	192	186			
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6				120	40		80	30	40	4	6					80					
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	7				150	30		120	60	50	4	6					36	84				
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	7				108	14		94	36	48	4	6						94				
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8			96	26		70	30	40								14	56			
МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8			174	54		120	50	70									120			
УП.07	Практическая подготовка (учебная практика)		8		144	144												36	36	72			
ПП.07	Практическая подготовка (производственная практика)		8		144	144														144			
ЭК.07	Квалификационный экзамен	8				10			10			4	6							10			
	Производственная практика(преддипломная)				144				4 нед											144			
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216				6 нед.											216			
	ВСЕГО				1512	5940	316	40	4064					612	732	608	828	612	820	592	822		
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения в форме демонстрационного экзамена и дипломного проекта									Всего	Дисциплин и МДК				612	732	608	828	612	820	592	822		
										Практическая подготовка (учебная практика)								144	72	144	72	72	
										Практическая подготовка (производственная практика)									144	180	144	36	144
										экзаменов													

			Диффер. зачетов					2	2	6	4	5	5
			зачетов					1	2	0	1	2	1

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка. Литературы. Культурологии
2	Истории . Обществознания (включая экономику и право). Географии
3	Математики. Основ экономики. Социально-экономических дисциплин
4	Химии. Биологии. Экологии
5	Иностранного языка
6	Социально-гуманитарных дисциплин
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Микробиологии, физиологии питания
	Экологических основ природопользования
	Организация хранения и контроля запасов и сырья
	Организация обслуживания
2.	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
3.	Химии
4.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
5.	Учебный кондитерский цех
6.	Спортивный комплекс:
7.	Спортивный зал
8.	Открытый спортивный стадион
9.	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
10.	Актный зал

4. Пояснительная записка к учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нормативно-правовая основа разработки учебного плана

Учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан с учетом следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 г. (в редакции от 03.07.2024 г.), зарегистрированный Министерством юстиции рег. № 44828 от 20.12.2016г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 24.08.2022г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте России 21.09.2022 года, рег. №70167 (в действующей редакции);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 №66211) (в действующей редакции);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года №885/390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 11 сентября 2020 года, регистрационный №59778 (в действующей редакции);

- Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866);

- Инструктивное письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14.02.2023г. №03-287 «Об организации изучения начальной военной подготовки в образовательных организациях в рамках освоения основных общеобразовательных программ»;

- Примерная основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Сайт «Реестр примерных основных образовательных программ СПО»

- https://reestrspo.firpo.ru/listview/approved_unregistered;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 №05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

- Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021г. №Р-98;

- Письмо Минпросвещения России от 8 апреля 2021г. №05-369 «О направлении рекомендаций» вместе с Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки;

- Выписка из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае «Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года» и решения коллегии Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края протокол №1 от 24.02.2016 года по введению в ППСЗ учебной дисциплины или междисциплинарного курса «Основы предпринимательства».

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.

- Приказ Минтруда России от 9 марта 2022 г. n 113н Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01 сентября 2025 г. и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часов и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Продолжительность учебной недели - пятидневная. Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

В учебном плане выделяется объем учебной нагрузки обучающихся, который включает в себя:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле),

- самостоятельную работу обучающихся,

- промежуточную аттестацию.

Распределение часов самостоятельной работы определяется рабочими программами дисциплин, модулей и подразумевает часы на изучение основной и дополнительной литературы, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, подготовку к промежуточной аттестации. При организации самостоятельной работы обучающегося применяются электронное обучение и информационные образовательные технологии, используются электронные информационные образовательные ресурсы.

В учебный план включены обязательные дисциплины, предусмотренные ФГОС

СПО по специальности:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл: «Основы философии» «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Основы бережного производства», «Финансовая грамотность»;

- Математический и общий естественнонаучный цикл: «Химия», «Экологические основы природопользования»

- общепрофессионального цикла: «Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности» «Основы предпринимательства», «Охрана труда» «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает 160 часа занятий во взаимодействии с преподавателем, а «Безопасность жизнедеятельности» - 68 часов. При изучении учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для подгрупп девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний в количестве 48 часов.

В учебном плане предусматривается выполнение курсовых работ в 4 семестре по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и в 5 семестре по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. В ходе реализации учебного плана предусмотрено проведение групповых консультаций перед экзаменами.

Общая продолжительность каникул в каждом учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных Сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. №96/134). Продолжительность учебных сборов - 5 дней (35 часов).

4.2. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная подготовка направлена на получение среднего общего образования и включает 15 учебных дисциплин.

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован с учетом профиля получаемой специальности - технологический.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрен индивидуальный проект. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта.

По результатам освоения общеобразовательного цикла предусматриваются 3 экзамена: Русский язык, Математика, Химия, а также дифференцированные зачеты по итогам семестра.

4.3. Практическая подготовка в учебном плане

При освоении учебного плана осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка:

- это форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных

с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы, позволяющая сформировать практические умения обучающегося и опыт профессиональной деятельности.

Практическая подготовка осуществляется в ходе практических и лабораторных учебных занятий и в ходе проведения практики.

Практика является обязательным разделом учебного плана. Она направлена на выполнение определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная (14 недель), производственная (22 недели). Производственная практика осуществляется в 2 этапа: производственная практика (по профилю специальности), направленная на освоение видов деятельности, и производственная практика (преддипломная), направленная на подготовку дипломной работы (дипломного проекта), в рамках одного из видов деятельности, предусмотренного ФГОС СПО.

Объем практики 1152 часа составляет 43% (не менее 25 процентов) от профессионального цикла учебного плана (2696 часа).

Практика (и учебная, и производственная) завершается дифференцированным зачетом, который проводится за счет часов, отведенных учебным планом на практику (в последний день практики).

4.4. Обязательная и вариативная часть учебного плана

Обязательная часть ППССЗ (без общеобразовательного цикла) составляет 69,5% от общего объема времени, отведенного на ее освоение, вариативная часть - 30,5%. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций. Распределение общих и профессиональных компетенций представлено в матрице компетенций в приложении к учебному плану.

Вариативная часть учебного плана дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения необходимых умений для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть учебного плана используется для расширения подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний за счет включения новых дисциплин, а также углубления подготовки обучающегося за счет увеличения объема часов по дисциплинам, МДК, предусмотренных ФГОС СПО.

Вариативные часы распределены по циклам следующим образом:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы (в академических часах)	
	Обязательная часть	Вариативная часть
общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	88
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	0
Общепрофессиональный цикл	612	96
Профессиональный цикл	1728	1112
Количество часов по циклам ОПОП	2952 (69,5%)	1296 (30,5%)
Государственная итоговая аттестация	216	

образовательной программы и формирование ОК и ПК с учетом требований ФГОС СПО (без общеобразовательного цикла)	
Общеобразовательный цикл	1476
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования	5940

4.6 Промежуточная аттестация

В учебном плане предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Предусматривается следующая система оценок в ходе промежуточной аттестации: «зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В учебные циклы включены часы промежуточной аттестации обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов - 8; без учета форм промежуточной аттестации по Физической культуре.

В количество экзаменов включены экзамены по модулям. По каждому профессиональному модулю проводится экзамен по модулю, проверяющий сформированность у обучающегося профессиональных компетенции. К проведению экзамена по модулю привлекаются представители работодателей.

По модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 кондитер предусматривается квалификационный экзамен, по результатам успешного прохождения данной процедуры обучающимся присваивается квалификация: Повар, кондитер.

4.7 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация в объеме 216 часов (6 недель) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена

Согласовано:

Зам. директора по УМР:

Зам.директора по УПР:



О.А.Перевезева

И.В.Гуливец