

Учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Государственный агротехнический колледж» с. Московское
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль подготовки – естественнонаучный
Год начала подготовки: 2020
Дата введения ФГОС: 22.04.2014 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ВПО с. Московское
А.Ш. Вайкок
от «22» августа 2020г.

Курс	Сентябрь							Октябрь							Ноябрь							Декабрь							Январь							Февраль							Март							Апрель							Май							Июнь							Июль							Август						
	1-7	8-14	15-21	22-28	29сен - 5окт	6-12	13-19	20-26	27окт - 2ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29дек - 4январь	5-11	12-18	19-25	26январь - 1фев	2-8	9-15	16-22	23фев - 1мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30мар - 5апр	6-12	13-19	20-26	27апр - 3 мая	4-10	11-17	18-24	25мая - 31мая	1-7	8-14	15-21	22-28	29июнь - 5июл	6-12	13-19	20-26	27июль - 2авг	3-9	10-16	17-23	24-31																																
	I курс																																																																																			
	II курс																																																																																			
III курс																																																																																				
IV курс																																																																																				

Обозначения: Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам А Промежуточная аттестация У Учебная практика П Производственная практика (по профилю специальности) Д Производственная практика (преддипломная) И Государственная итоговая аттестация К Каникулы * Неделя отсутствует

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам										Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
	Всего		1 семестр		2 семестр		по профилю специальности	преддипломная									
	неделя	часов	неделя	часов	неделя	часов											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14				
I курс	39	1404	17	612	22	792				2		11	11				
II курс	33	1188	17	612	16	576	4			1		10	52				
III курс	25	900	9	324	16	576	6	8		2		11	52				
IV курс	23	828	12	432	11	396	2	4	4	2	6	2	43				
Всего	120	4320	55	1980	65	2340	12	16	4	7	6	34	199				

2. План учебного процесса ОПОП СПО специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовый уровень подготовки

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)												Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам								Формируемые ОК и ПК
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Максимальная	Самостоятельная работа (в т.ч. индивидуальный проект)	Обязательная аудиторная			В том числе			I		II		III		IV						
							Всего занятий	Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. Нед.	2 сем. Нед.	3 сем. Нед.	4 сем. Нед.	5 сем. Нед.	6 сем. Нед.	7 сем. Нед.	8 сем. Нед.						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
О.00	Общеобразовательный цикл	3	6	4	2106	702	1404	743	609	52	0	612	792												
	Общие дисциплины	2	3	0	1212	404	808	365	443	0	0	402	406												
ОУД.01	Русский язык	2			117	39	78	39	39			34	44												
ОУД.02	Литература				175	58	117	78	39			62	55												
ОУД.03	Иностранный язык				175	58	117	0	117			68	49												
ОУД.04	Математика	2			234	78	156	56	100			68	88												
ОУД.05	История				176	59	117	78	39			68	49												
ОУД.06	Физическая культура				176	59	117	8	109			68	49												
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности				105	35	70	70	0			34	36												
ОУД.08	Астрономия				54	18	36	36	0			0	36												
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1	3	3	836	279	557	339	166	52	0	210	347												
ОУД.09	Информатика				150	50	100	40	60			34	66												
ОУД.10	Физика				146	49	97	61	36			34	63												
ОУД.11	Химия	2			162	54	108	78	4	26		0	108												
ОУД.12	Обществознание				108	36	72	36	36			34	38												
ОУД.13	Биология				108	36	72	42	4	26		0	72												
ОУД.14	География				54	18	36	30	6			36	0												
ОУД.15	Экология				54	18	36	28	8			36	0												
ОУД.16	Родной язык (русский)				54	18	36	24	12			36	0												
	Дополнительные УД по выбору	0	0	1	58	19	39	39	0	0	0	0	39												
УД.01	Основы исследовательской деятельности				58	19	39	39	0			0	39												
	Эстетика				58	19	39	39	0			0	0												

	Обязательная часть учебных пикетов ППСЭЗ	17	27	3	5382	1458	2916	1428	964	458	66			612	576	324	576	432	396	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический пикет	0	2	1	630	210	420	102	318	0	0			68	64	36	112	48	92	
ОГСЭ.01	Основы философии			8	72	24	48	48	0										48	
ОГСЭ.02	История		6		72	24	48	48	0								48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8		162	0	162	0	162					34	32	18	32	24	22	
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3,4,5,6,7	324	162	162	6	156					34	32	18	32	24	22	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный пикет	0	2	1	312	104	208	120	38	50	0			102	74			32		
ЕН.01	Математика		3		51	17	34	18	16					34						
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7	48	16	32	24	8									32		
ЕН.03	Химия		4		213	71	142	78	14	50				68	74					
П.00	Профессиональный пикет	17	23	1	4440	1144	2288	1206	608	408	66			442	438	288	464	352	304	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1	8	1	1119	373	746	364	342	16	24			238	124	36	0	144	204	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		4		96	32	64	30	18	16				34	30					
ОП.02	Физиология питания		3		102	34	68	34	34					68						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		243	81	162	80	82					68	94					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		90	30	60	30	30									60		
ОП.05	Метрология и стандартизация		8		72	24	48	28	20									48		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8		72	24	48	24	24									48		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8			180	60	120	50	46		24							72	48	
ОП.08	Охрана труда		5		54	18	36	18	18							36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		3		102	34	68	20	48					68						
ОП.10	Основы предпринимательства			7	54	18	36	20	16									36		
ОП.11	Основы финансовой грамотности				54	18	36	30	6									36		

ПМ.00	Профессиональные модули	16	15	0	3321	771	1542	842	266	392	42							204	314	252	464	208	100	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	2	0	315	57	114	54	18	30	12							68	46					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4			171	57	114	54	18	30	12							68	46					
УП.01	Учебная практика		4		72		72												72					
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4		72		72												72					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	2	2	0	387	93	186	132	54										44	142				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5			279	93	186	132	54										44	142				
УП.02	Учебная практика		5		36		36													36				
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		5		72		72												72					
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	2	2	0	462	118	236	118	18	100											236			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6			354	118	236	118	18	100											236			
УП.03	Учебная практика		6		36		36													36				
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		6		72		72													72				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	0	476	104	228	132	16	50	30										228			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			332	104	228	132	16	50	30										228			
УП.04	Учебная практика		6		72		72														72			
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		6		72		72														72			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	2	0	348	68	136	82	18	36												136		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7			204	68	136	82	18	36											136			
УП.05	Учебная практика		7		72		72														72			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		7		72		72														72			

ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3

ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3

ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4

ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4

ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2	1	0	330	86	172	114	58										72	100	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8			258	86	172	114	58										72	100	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		8		72		72													72	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	2	2	0	456	104	208	88	50	70											ОК 1 - 9 ПК 7.1, 7.2
МДК.07.01	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	4			312	104	208	88	50	70											
УП.07	Учебная практика		4		72		72														
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)		4		72		72														
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	2	2	0	547	141	262	122	34	106											ОК 1 - 9 ПК 8.1, 8.2
МДК.08.01	Производство кондитерской продукции в организациях питания	5			403	141	262	122	34	106											
УП.08	Учебная практика		5		72		72														
ПП.08	Производственная практика (по профилю специальности)		5		72		72														
	Всего	20	33	7	7488	2160	4320	2171	1573	510	66	612	792	612	576	324	576	432	396		
ЦДП	Производственная практика (преддипломная)																				4 недели
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				6 недель
<p>Консультация в объеме 4 часов на одного обучающегося на учебный год. Государственная итоговая аттестация</p> <p>1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы. Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (4 нед.). Защита дипломной работы 15.06 по 28.06 (2нед.).</p>																					
Всего																					
	Дисциплин и МДК	4320	612	792	612	576	324	576	432	396											
	учебной практики	432				144	108	108													
	производственной практики (по специальности)	576				144	144	144	72	72											
	производственной практики	144																			144
	экзаменов (в т.ч. экзаменов)	20		3		4	4	4	2	3											
	дифф. зачетов	33		6		8	5	5	2	5											
	зачетов	7		2		2			2	1											

* - обозначает комплексный

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин
2.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
3.	Кабинет иностранного языка
4.	Кабинет экологических основ природопользования
5.	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Лаборатория химии
8.	Лаборатория метрологии и стандартизации
9.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
10.	Учебный кулинарный цех
11.	Учебный кондитерский цех
12.	Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир.
13.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14.	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ШПССЗ) ГБПОУ «Государственный агротехнический колледж» с. Московское разработан **на основе:**

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технологии продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) (в действующей редакции);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями на 18 ноября 2020г.);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Приказа 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);

– Приказа №1199 от 29 октября 2013г. «Об утверждении перечней профессий и специальностей СПО» (в действующей редакции);

с учетом:

– Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

– Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259);

– Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017г.;

– Рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.07.2015 г. исх. № 06-846);

– Выписки 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 ППССЗ учебной дисциплины или междисциплинарного курса «Основы предпринимательства».

– Письма Минобрнауки России от 20.06.2017года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»;

- 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;
- Приказа Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте от 21 сентября 2015 г. N 38940);
- Устава ГБПОУ ГАК с. Московское.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01 сентября 2020г.

Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающегося составляет 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. Нормативный срок освоения ППССЗ увеличен на 52 недели (1 год), в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы и составляет 3 года 10 месяцев. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проведено с учетом профиля получаемого профессионального образования.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется путем проведения практических, лабораторных занятий, практикумов и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в профессиональной образовательной организации и (или) в организациях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебные группы могут делиться (при необходимости) на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку; проведении практических занятий по информатике; подготовке курсовых работ, проведении лабораторных и практических занятий по МДК.

При изучении учебной дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" для подгрупп девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний в количестве 48 часов.

Выполнение курсовой работы является видом учебной деятельности по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям. За весь период обучения предусмотрено выполнение трех курсовых работ: в рамках общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях) в период реализации ФГОС по специальности.

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).

Практика является обязательным разделом ППССЗ. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная: по профилю специальности и преддипломная. Учебная и производственная практики (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика в объеме 12 недель и производственная практика в объеме 16 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели и проводится на последнем курсе обучения.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, письменные, устные) предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося в учебном году.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован с учетом профиля получаемой специальности – естественнонаучный.

Базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры определены в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо МОН РФ от 17.03.2015г. №06-259).

Согласно рекомендациям:

– базовые дисциплины: ОУД.01 Русский язык, ОУД.02 Литература, ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.04 Математика, ОУД.05 История, ОУД.06 Физическая культура, ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.08 Астрономия, ОУД.10 Физика, ОУД.12 Обществознание, ОУД.14 География, ОУД. 15 Экология, ОУД. 16 Родной язык (русский);

– профильные дисциплины: ОУД.09 Информатика, ОУД.11 Химия, ОУД.13 Биология.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 1404 часа, распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППСЗ – общие в объеме 808 часов, по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях – 557 часов и дополнительные по выбору обучающихся – 39 часов.

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 в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в рамках времени, специально отведенного учебным планом из часов самостоятельной работы, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта.

Знания и умения, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ППСЗ, таких циклов, как – «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

При изучении учебной дисциплины ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности предусмотрено совместное обучение юношей и девушек.

4.4. Формирование вариативной части ОПОП

Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по ППССЗ базовой подготовки предусмотрено 864 часа на вариативную часть.

Объем часов вариативной части распределен по циклам дисциплин и профессиональным модулям следующим образом:

Дисциплины профессионального цикла (ОП) – 330 часов;
Профессиональные модули (ПМ) – 534 часа.

В профессиональном цикле с целью развития профессиональных компетенций, формирования коммуникативных умений и навыков, успешной адаптации и повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда увеличен объем времени на изучение учебных дисциплин в объеме 258 часов и введены дополнительные дисциплины в объеме 72 часа: ОП.10 Основы предпринимательства – 36 часа; ОП.11 Основы финансовой грамотности – 36 часа, в целях выполнения решения Протокола №1 от 20 января 2016г. заседания Правительства Ставропольского края решения коллегии министерства образования и молодежной политики Ставропольского края протокол № 1 от 24 февраля 2016 г. по введению в ППССЗ учебной дисциплины или МДК «Основы предпринимательства» и 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.

На реализацию профессиональных модулей с целью развития профессиональных компетенций, формирования коммуникативных умений и навыков, успешной адаптации и повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда, с учетом требований регионального рынка труда и заявок работодателей увеличен объем времени на изучение междисциплинарных курсов на 534 часа.

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен. Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяется на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «не зачтено». Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

Экзамен по дисциплине ОУД.04 Математика проводится в письменной форме, экзамен по дисциплине ОУД.11 Химия - в устной форме.

Комплексный экзамен проводится по дисциплинам ОУД.01 Русский язык и ОУД.02 Литература (в письменной форме);

Комплексный дифференцированный зачет проводится по учебным дисциплинам ОУД.08 Астрономия и ОУД.10 Физика.

Комплексные зачеты проводятся по учебным дисциплинам: ОУД.14 География и ОУД.15 Экология, ОП.10 Основы предпринимательства и ОП.11 Основы финансовой грамотности.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводятся экзамен (квалификационный).

По профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар обучающиеся сдают квалификационный экзамен, по результатам успешного прохождения данной процедуры присваивается квалификация: повар - 3 разряда.

По профессиональному модулю ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер обучающиеся сдают квалификационный экзамен, по результатам успешного прохождения данной процедуры присваивается квалификация: кондитер - 3 разряда.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов (в том числе дифференцированных) – не более 10.

Общий объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию на весь период обучения составляет 7 недель, в том числе: 2 недели по общеобразовательному циклу, 5 недель, предусмотренные ФГОС по специальности.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на итоговую аттестацию составляет 6 недель, в том числе на выполнение дипломной работы – 4 недели, на защиту дипломной работы – 2 недели.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников определяется положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ ГАК с. Московское утвержденным директором колледжа.

Согласовано

Зам. директора по учебной работе



Л.С. Набокова

Зам. директора по учебно-производственной работе




А.А. Дешевых

Руководители предметных (цикловых) комиссий:



А.С. Сопова

Разработчик:



С.А. Умрихина

Методист



Е.Е. Белвцева