

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАПОУ

Бобас Елена Владимировна

Педагогическим советом

Протокол № 11 от 30.08.2022

30.08.2022



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Чернянский агроμηχανический техникум"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*код  
наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
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;
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;

























Семестр 5 10 (5) нед	Курс 3										Курс 4										Объем ОП														
	Семестр 6 10 (5) нед					Семестр 7 6 (10) нед					Семестр 8 7 (10) нед					Средн. по курсу	Итого																		
Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия			Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия	Лекции, семинары, практик. занятия														
246	60	40				900	12	576	329	162	85	24	612	2	16	216	134	12	58	18	564	27	252	105	75	56	16	12			464	1266			
3	2	4				4						3									2														
4																																			



ВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] УП.01 Учебная практика	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
				[3] ПП.01 Производственная практика	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
2	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
				[6] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
				[6] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.04 Учебная практика	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
				[6] ПП.04 Производственная практика	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] УП.07 Учебная практика	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
				[8] ПП.07 Производственная практика	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] УП.05 Учебная практика	▼ <input checked="" type="checkbox"/>
				[7] ПП.05 Производственная практика	▼ <input checked="" type="checkbox"/>



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции													
О		<b>Начальное общее образование</b>														
		<b>Основное общее образование</b>														
П	П.01	Русский язык														
	П.02	Литература														
	П.03	Родной язык														
	П.04	Иностранный язык														
	П.05	Астрономия														
	П.06	История														
	П.07	Физическая культура														
	П.08	Основы безопасности жизнедеятельности														
П		<b>Профильные учебные предметы</b>														
	П.09	Математика														
	П.10	География														
П.11	Экономика															
У		<b>Дополнительные учебные предметы</b>														
	У.12	Научная картина мира (обществознание - 78ч., информатика - 156 ч., естествознание - 78 ч.)														
	ГСЭ		<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.					
		ГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.					
		ГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.					
		ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.					
		ГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.												
		ГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.									
		ГСЭ.06	Основы православной культуры	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.									
		Н		<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
			Н.01	Химия	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		Н.02	Экологические основы природопользования	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ОП		<b>Общепрофессиональный цикл</b>	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
			ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
			ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
			ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
			ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 5.7.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6.	ПК 6.7.
			ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.							
			ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
			ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
			ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.	ПК 4.8.	ПК 4.9.	ПК 4.10.	ПК 4.11.	ПК 4.12.
			ПК 4.13.	ПК 4.14.	ПК 4.15.	ПК 4.16.	ПК 4.17.	ПК 4.18.	ПК 4.19.	ПК 4.20.	ПК 4.21.	ПК 4.22.	ПК 4.23.	ПК 4.24.	ПК 4.25.	ПК 4.26.



АСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

		Формируемые компетенции															
Индекс	Наименование	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.				
П.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.				
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 8.6.	ПК 8.7.	ПК 8.8.				
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ОК 12.	ОК 13.				
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.				
П.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.				
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.				
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.				
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.				
П.03	Техническое оснащение организаций питания	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.				
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.				
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.				
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.				
П.04	Организация обслуживания	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.				
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.				
		ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.				
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.				
П.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.				
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.				
		ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.				
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.				
П.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.				
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.				
		ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.				
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.				
П.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.				
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.				
		ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.				
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.				
П.08	Охрана труда	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.				
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.				
		ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.				
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.				
П.09	Безопасность жизнедеятельности	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.				
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.				
		ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.				
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.				
П.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.				
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.				
		ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.				
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.				
П.11	Основы бережливого производства / Основы интеллектуального труда	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.				
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.				
		ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.				
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.				
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ОК 12.	ОК 13.				
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.				
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.				
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.				
ПМ 01	Организация и введение процессов приготовления и подготовки к	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ОК 12.	ОК 13.				
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.				
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.				
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.				



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Наименование		Формируемые компетенции											
Индекс	Описание	ПК 1.4.	ПК 1.4.	ПК 1.4.	ПК 1.4.	ПК 1.4.	ПК 1.4.	ПК 1.4.	ПК 1.4.	ПК 1.4.	ПК 1.4.		
ДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
П.01	Учебная практика	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
П.01	Производственная практика	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
М.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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
П.02	Учебная практика	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
П.02	Производственная практика	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
М.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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
П.03	Учебная практика	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
П.03	Производственная практика	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
М.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.



АСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс МОС	Наименование десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Формируемые компетенции											
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
ДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01. ПК 4.4.	ОК 02. ПК 4.5.	ОК 03. ПК 4.6.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
ДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01. ПК 4.4.	ОК 02. ПК 4.5.	ОК 03. ПК 4.6.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
П.04	Учебная практика	ОК 01. ПК 4.4.	ОК 02. ПК 4.5.	ОК 03. ПК 4.6.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
П.04	Производственная практика	ОК 01. ПК 4.4.	ОК 02. ПК 4.5.	ОК 03. ПК 4.6.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
М.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	ОК 01. ПК 5.4.	ОК 02. ПК 5.5.	ОК 03. ПК 5.6.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
ДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01. ПК 5.4.	ОК 02. ПК 5.5.	ОК 03. ПК 5.6.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
ДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01. ПК 5.4.	ОК 02. ПК 5.5.	ОК 03. ПК 5.6.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
П.05	Учебная практика	ОК 01. ПК 5.4.	ОК 02. ПК 5.5.	ОК 03. ПК 5.6.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
П.05	Производственная практика	ОК 01. ПК 5.4.	ОК 02. ПК 5.5.	ОК 03. ПК 5.6.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
М.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01. ПК 6.4.	ОК 02. ПК 6.5.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01. ПК 6.4.	ОК 02. ПК 6.5.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
П.06	Учебная практика	ОК 01. ПК 6.4.	ОК 02. ПК 6.5.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
П.06	Производственная практика	ОК 01. ПК 6.4.	ОК 02. ПК 6.5.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
М.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)	ОК 01. ПК 7.4.	ОК 02. ПК 7.5.	ОК 03. ПК 7.6.	ОК 04. ПК 7.7.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
ДК.07.01	16675 Повар	ОК 01. ПК 7.4.	ОК 02. ПК 7.5.	ОК 03. ПК 7.6.	ОК 04. ПК 7.7.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
П.07	Учебная практика	ОК 01. ПК 7.4.	ОК 02. ПК 7.5.	ОК 03. ПК 7.6.	ОК 04. ПК 7.7.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
П.07	Производственная практика	ОК 01. ПК 7.4.	ОК 02. ПК 7.5.	ОК 03. ПК 7.6.	ОК 04. ПК 7.7.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.







СЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации обслуживания
9	Организации хранения и контроля запасов и сырья
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет:
1	Актный зал



## ОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

### 1.1 Нормативная база реализации ППС3 ОУ

Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Чернянский агромеханический техникум" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.12.2016г. №1565, зарегистрированного Министерством юстиции РФ №44828 от 20.12.2016г.) (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 30.04.2021);

Закон областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Чернянский агромеханический техникум»;

Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»(ред. от 30.04.2021);

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 1.12.2020);

Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021);

Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным курсам 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»;

Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020);

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020);

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 10.11.2020);

Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования»;

Закон Белгородской области от 03.07.2006 N 57 «Об установлении регионального компонента государственных стандартов общего образования в Белгородской области» (ред. от 03.05.2011);

Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 N 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020);

Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 N 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;

Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 N 539-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з);

Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО»;

Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»);

Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);

Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (ред. от 07.08.2019);

учебный план "43.02.15 поварское и кондитерское дело.osf", Код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022



## ОБЪЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);</p> <p>Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;</p> <p>Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;</p> <p>Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, среднего общего, среднего профессионального образования, осуществляемых организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (ред. от 23.12.2020);</p> <p>Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (ред. от 18.08.2016);</p> <p>Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (ред. от 25.11.2016);</p> <p>Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета»);</p> <p>Письмо Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);</p> <p>Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 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»); Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020);</p> <p>Методические рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям № 06-156 от 20.02.2017;</p> <p>Методические рекомендации по реализации федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки России от 01.03.2017 № 06-174).</p> <p>Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";</p> <p>Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы».</p> <p>1.2. Организация учебного процесса и режима занятий</p>
--



## ОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

ормативный срок освоения ППСЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе: Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) 108 1/2 нед. Учебная практика (по профилю специальности)-24 нед. Производственная практика (преддипломная) 4 нед. Промежуточная аттестация 6 нед. Каникулярное время 34 нед. Производственная практика (преддипломная) 4 нед. Государственная итоговая аттестация 7 1/2 нед. Промежуточная аттестация по специальности. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Два раза в течение учебного года для студентов устанавливаются каникулы общей продолжительностью 8-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Объем образовательной программы составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью аудиторных занятий – группировка парами (1 час 30 мин.) Основными видами учебных занятий являются: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование). Учебная практика проводится на базе техникума концентрированно в несколько этапов. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Преддипломная практика проводится на 4 курсе (144 часа) в организациях и на предприятиях, направление деятельности которых соответствует тематике выпускных квалификационных работ. асы практических занятий общепрофессионального и профессионального цикла, учебной и производственной практик реализуются в форме практической подготовки.

### 1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии профилю обучения (Естественно-научный) на основании письма Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 5-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (с освоения общего образования в пределах освоения образовательного цикла по программе подготовки специалистов среднего звена для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 1476 часов: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 1404 часа. Общеобразовательная подготовка осуществляется на 1 курсе. Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по предметам "Русский язык", "Математика" (письменно), "Экология" (устно)– выбран образовательным учреждением с учетом профиля получаемого профессионального образования. В учебный план внесены дополнительные учебный предмет: ДУП.12 Научная картина мира в количестве 312 часов (обществознание - 78ч., естествознание - 78 ч., информатика - 156 ч). В плане учебного процесса отведены часы для выполнения обучающимися индивидуального проекта по предмету ОУП.11 Экология. Индивидуальный проект должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработки проекта (ФГОС среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17 мая 2012 года, статья 18.3.1).

### 1.4 Формирование вариативной части

Вариативная часть (1296ч. обязательных учебных нагрузок) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть ППСЗ специализации распределена следующим образом: В общей гуманитарной и социально-экономической учебной цикл включена дисциплина "Основы православной культуры" в объеме 36 ч.; в общепрофессиональный цикл включены "Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности" - 68 ч., "Основы бережливого производства" - 36 ч. Для лиц с ОВЗ введена адаптационная дисциплина "Основы интеллектуального труда" - 66 ч. Дисциплина "Организация хранения и контроля запасов и сырья" увеличена на 14 часов. Математический и общий естественнонаучный цикл увеличен на 14 часов, в том числе на проведение консультаций. За счет вариативной части увеличен профессиональный цикл на 1128 часов, в том числе на проведение учебной и производственной практики.

### 1.5. Промежуточная аттестация



## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества знаний, умений и навыков студентов и проводится по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам и междисциплинарным курсам по 5-ти балльной системе в течение всего периода обучения. Контроль может быть устным и письменным. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или модуля. Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а дифференцированных зачетов -10 (без учета зачетов по физической культуре). Оптимизация (сокращение) количества форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году проводится за счет использования форм текущего контроля и накопительных систем оценивания. При концентрированном изучении профессионального модуля, промежуточная аттестация проводится непосредственно после его освоения. Экзамен по модулю или квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО. Экзамен по модулю или квалификационному проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля с участием работодателей. Условием допуска к экзамену по модулю или квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### 1.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется в виде защиты выпускной квалификационной работы(дипломного проекта и демонстрационного экзамена) после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускника осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. На выполнение выпускной квалификационной работы отводится 4 недели. 19.05. 2026 г по 15.06.2026 г, на защиту выпускной квалификационной работы отводится 2 недели с 16.06.2026 г. по 30.06.2026 г.

Обязательная часть образовательной программы составляет  $2952/4248 * 100 = 69,49\%$  от общего объема времени, отведенного на ее освоение (не более 70%)

Вариативная часть образовательной программы составляет  $1296/4248 * 100\% = 30,51\%$  от общего объема времени, отведенного на ее освоение (Не менее 30%)

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено  $(1409+683+357+32+1404+144)/4248 * 100\% = 94,9\%$  (не менее 70%).

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик составляет  $(1404+144)/2768 * 100 = 39,0\%$  от профессионального цикла (не менее 25%).

### Согласовано

Зам. директора

Зам. директора

Председатель ПЦК

Председатель ПЦК

Директор ЗАО "Красноярская зерновая компания"

Юрина Н.П.

Ситнянская С.Л.

Рязанцева Е.В

Куприянова Л.А

Криушичев Н.А.