

**Приложение 1 к ОПОП 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья**



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
"ПТ им.О.В.Терёшкина"
Ж.А.Бушель
«21» августа 2023 г.
Введен приказом № 060 /ОД от «21» августа 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
"Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина"**

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья**

Квалификация (ии): Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из растительного
сырья

Форма обучения- очная
Срок получения образования– 1 год. и 10мес.
на базе основного общего образования

г Лесной
2023 г

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)															
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Самостоятельная работа	Практика		Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)									
			Учебная	Производственная											
1	2		3	4	6	8									
I курс	1476 (41 нед)	0	0	0	0	1476 (41 нед)									
II курс	756 (21 нед)	36 час (1 нед)	180 (5 нед)	504 (14 нед)	36 (1 нед)	1476 (41 нед)									
Всего	2232 (62 нед)	36 час (1 нед)	180 (5 нед)	504 (14 нед)	36 (1 нед)	2952 (82 нед)									
Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Уровень освоения	Формы промежуточной аттестации ^[4]	Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки			
			Дифференцированный зачет(З), экзамен(Э), зачет(З) пересчитать	ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		
						всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам ^[3] и семестрам ^[4] (час, в семестр)				
											Теоретическое обучение	лаб. и прак. занятий	1 сем./трим.	2 сем./трим.	3 сем./трим.
1	2		3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл		23/9ДЗ/5Э	1476	0	1476	740	686	0	8	42	612	720	144	0
	базовые и профильные		23/8ДЗ/5Э	1444	0	1444	726	670	0	8	40	612	688	144	0
ОУД.01	Русский язык	базовый	Э	72	0	72	32	32	0	2	6	34	38	0	0
ОУД.02	Литература	базовый	ДЗ	108	0	108	52	54	0	0	2	0	76	32	0
ОУД.03	Математика	базовый	З/Э	232	0	232	156	70	0	2	4	102	130	0	0
ОУД.04	Иностранный язык	базовый	ДЗ	72	0	72	0	70	0	0	2	34	38	0	0
ОУД.05	Информатика (ВІР)	базовый	Э	144	0	144	38	98	0	2	6	34	110	0	0
ОУД.06	Физика	базовый	ДЗ	108	0	108	78	22	0	2	6	64	44	0	0
ОУД.07	Химия(ВІР)	базовый	Э	144	0	144	70	72	0	0	2	60	84	0	0
ОУД.08	Биология (ВІР)	базовый	Э	144	0	144	96	46	0	0	2	144	0	0	0
ОУД.09	История	базовый	ДЗ	136	0	136	88	46	0	0	2	0	24	112	0
ОУД.10	Обществознание	базовый	ДЗ	72	0	72	42	28	0	0	2	72	0	0	0
ОУД.11	География	базовый	ДЗ	72	0	72	42	28	0	0	2	0	72	0	0
ОУД.12	Физическая культура	базовый	З,ДЗ	72	0	72	12	58	0	0	2	34	38	0	0
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	базовый	ДЗ	68	0	68	20	46	0	0	2	34	34	0	0
	Дополнительные		1ДЗ	32	0	32	14	16	0	0	2	0	32	0	0
ОУД(д).01	Индивидуальный проект		ДЗ	32	0	32	14	16	0	0	2	0	32	0	0
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		3ДЗ/3Э	276	6	270	98	154	0	2	16	0	0	168	108
СГ.01	История России		Э	36	0	36	34	0	0	0	2	0	0	36	0
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ	40	0	40	0	38	0	0	2	0	0	40	0
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	36	0	36	18	16	0	0	2	0	0	36	0
СГ.04	Физическая культура		ДЗ	52	0	52	2	48	0	0	2	0	0	20	32
СГ.05	Основы бережливого производства		Э	40	0	40	20	16	0	0	4	0	0	0	40
СГ.06	Основы предпринимательства и финансовой грамотности		Э	72	6	66	24	36	0	2	4	0	0	36	36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		2ДЗ/3Э	186	6	180	94	58	0	6	22	0	144	42	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э	36	0	36	18	10	0	2	6	0	36	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Э	36	0	36	18	10	0	2	6	0	36	0	0
ОП.03	Охрана труда		ДЗ	36	0	36	18	16	0	0	2	0	36	0	0
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ	36	0	36	22	12	0	0	2	0	36	0	0
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		Э	42	6	36	18	10	0	2	6	0	0	42	0
П.00	Профессиональный цикл		13/5ДЗ/3Э/3 кв.экз.	978	24	954	92	114	648	8	92	0	0	258	720
ПМ.00	Профессиональные модули		3Э/5ДЗ/3 кв.экз.	942	24	918	84	88	648	8	90	0	0	222	684
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		13/1ДЗ/1 кв.экз. 1	144	0	144	20	8	96	2	18	0	0	72	72
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		Э	36	0	36	20	8	0	2	6	0	0	36	0
УП.01	Учебная практика		ДЗ	36	0	36	0	0	30	0	6	0	0	36	0
ПП.01	Производственная практика		х	72	0	72	0	0	66	0	6	0	0	0	72
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		13/1ДЗ+1КДЗ/1 кв.экз.	330	0	330	20	14	276	2	18	0	0	114	216

МДК. 02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		Э	42	0	42	20	14	0	2	6	0	0	42	0
УП.02	Учебная практика		ДЗ	72	0	72	0	0	66	0	6	0	0	72	0
ПП.02	Производственная практика		КДЗ (ППЛ01+ППЛ02)	216	0	216	0	0	210	0	6	0	0	0	216
ПМ.03	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями		1кЭ/2ДЗ/ кв.экз.	432	24	408	44	66	276	4	18	0	0	36	396
МДК. 03.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий		КЭ	42	0	42	24	16	0	2	6	0	0	0	42
МДК. 03.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий			102	24	78	20	50	0	2		0	0	36	66
УП.03	Учебная практика		ДЗ	72	0	72	0	0	66	0	6	0	0	0	72
ПП.03	Производственная практика		ДЗ	216	0	216	0	0	210	0	6	0	0	0	216
Промежуточная аттестация				36		36	0	0	0	0	36	0	0	0	36
ВЧ.00	Вариативная часть		1З	36	0	36	8	26	0	0	2	0	0	36	0
ВЧ.01	Социальная адаптация и основы социально правовых знаний/ Технологии трудоустройства		З	36	0	36	8	26	0	0	2	0	0	36	0
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			36		36	0	0	0	0	36	0	0	0	36
	Самостоятельная работа														
Всего			33/19ДЗ/14ЭЗ/ Э кв	2952	36	2916	1024	1012	648	24	206	612	864	612	864
Общее количество консультаций		Всего	дисциплин и МДК									612	864	504	252
			учебной практики									0	0	108	72
			производств. практики									0	0	0	504
			экзаменов									1з	6з	4з	3з
Государственная итоговая аттестация:															
выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена												1з	8з	6з	4з

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии / специальности СПО

	Наименование
1	Кабинеты:
1.1	Социально-гуманитарных дисциплин
1.2	Математики и статистики
1.3	Литературы и русского языка
1.4	Философии и речевых коммуникаций
1.5	Экономики, маркетинга и менеджмента
1.6	Иностранного языка
1.7	Химии и биологии
1.8	Физики
1.9	Географии
1.10	Информатики вычислительной техники
1.11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
1.12	Товароведения продовольственных товаров
1.13	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
1.14	Охраны труда
1.15	Организации производства
1.16	Технического оснащения и организации рабочего места
1.17	Технологического оборудования
1.18	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
2	Лаборатории:
2.1	Учебный кондитерский цех
3	Спортивный комплекс
4	Залы:
4.1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
4.2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» разработан на основе:

- Закона РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.12;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г №413";
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №973 от 11 ноября 2022 года, зарегистр.

Министерством юстиции (19.12.2022 №71641) 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

➤ приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н "Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

➤ приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022г №1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования";

➤ Примерная основная образовательная программа 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья(проект);

➤ приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г №371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования";

➤ письма Минпросвещения России от 01.03.2023 №05-592 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования";

➤ Министерство просвещения Российской Федерации от 20 июля 2020 г. N 05-772 О направлении инструктивно-методического письма «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования»;

➤ Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года N 885/390 Положение о практической подготовке обучающихся (с изменениями на 18 ноября 2020 года);

➤ Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для ПОО (от 30.11.2022г);

➤ Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;

➤ Положения практической подготовке ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

➤ Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

➤ Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

➤ Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

➤ Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

➤ Положения о проведении ГИА в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

➤ Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина".

1. Нормативный срок освоения ОПОП ППКРС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья в очной форме обучения на базе основного общего образования, составляет 1 год 10 месяцев (82 недели) в том числе:

-обучение по учебным циклам – 64 недель;

-учебная практика – 8 недель;

- производственная практика - 9 недель;

- государственная (итоговая) аттестация – 1 неделя.

2. Начало учебного года - 1 сентября, окончание – 30 июня;

- продолжительность учебной недели – пятидневная;

- продолжительность учебного занятия - 45 мин;

3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем (лекции, лабораторные/практические занятия, практику, консультации, промежуточную аттестации) и самостоятельную работу.

4. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год, что

составляет 13 недель на весь период. На 1 курсе – 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 2 курсе - 2 недели в зимний период.

5. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.**

6. "Физическая культура" в общепрофессиональном цикле образовательной программы в объеме 44 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебная дисциплина реализуется в соответствии с приказом, устанавливающим порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

7. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину предусмотрено для изучения основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

8. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы п.1 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. №53-ФЗ.

9. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта и т.д.

10. Объем времени самостоятельной работы профессиональном цикле составляет 36 часов На усмотрение МК:

МДК.03.01 - 24 часа(2 курс);

СГ.06 Основы предпринимательства и финансовой грамотности - 6 часов(2 курс);

ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья - 6 часов(2 курс).

Контроль и оценка результатов самостоятельной работы осуществляется в соответствии с Положением о самостоятельной работе.

11. Система оценок – традиционная (бальная).

12. Формы проведения консультаций. Консультации относятся к видам работы во взаимодействии с преподавателем. Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на УД, МДК и ПМ. В случае, если по УД, МДК и ПМ в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы) или индивидуального проекта предусмотрены консультации (от 2 до 6 часов).

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные и устные.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии: с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям (от 01.03.2023г №05-592).

➤ Объем академических часов общеобразовательного цикла (1476) распределены следующим образом:

- Изучение обязательных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: "Русский язык", "Литература", "Математика", "Иностранный язык", "Информатика", "Физика", "Химия", "Биология", "История", "Обществознание", "География", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности" - в объеме 1444 часа;

➤ 32 академических часа распределены на учебную дисциплину "Индивидуальный проект".

➤ Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки;

➤ В течение освоения общеобразовательного цикла в рамках одной или нескольких учебных дисциплин общеобразовательного цикла с учетом получаемой профессии или специальности, обучающиеся самостоятельно под руководством руководителя (тьютера) выполняют индивидуальный проект (учебное исследование либо учебный проект). Индивидуальный проект представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

➤ Профессиональная направленность ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

4.2. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

В целях расширения и углубления подготовки определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений знаний, необходимых для обеспечения конкурентно способного выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. Общий объем времени вариативной части не менее 20% от общего объема образовательной программы, и составляет по ОПОП 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 432 часа.

4.2.1. Распределение времени вариативной части в объеме 432 часов для ППКРС, реализуемых на базе основного общего образования

№	Структурный элемент ОПОП (УД,МДК,УП и ПП)	Кол-во часов вариативной части
1. Введение новых учебных дисциплин		
1	Профессиональный цикл:	324 часа
	МДК. 03.02 Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	102
	УП.03 Учебная практика	36
	ПП.03 Производственная практика	186
2	Промежуточная аттестация в профессиональном цикле	36 часов
3	ВЧ.03 Основы предпринимательства и финансовой грамотности	36 часов
4	ВЧ.04 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/ Технологии трудоустройства	36 часов
ВСЕГО:		432 часа

В целях коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии) включена адаптационная дисциплина ВЧ.04 "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний ". При отсутствии в группе обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализуется учебная дисциплина "Технологии трудоустройства".

4.3 Порядок проведения учебной и производственной практики (для СПО отдельно описывается преддипломная практика);

Организация учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется на основе Положения о практической подготовке ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина».

Учебная практика (производственное обучение) – 180 часов проводится одновременно с изучением междисциплинарных курсов в рамках каждого профессионального модуля – рассредоточено на втором (180 часов). Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, как в лаборатории, в мастерских так и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ОПОП в соответствии с ФГОС, рабочими программами практики, разрабатываемыми и утвержденными образовательным учреждением самостоятельно. Продолжительность рабочего дня в период практики не превышает 6 часов (36 часов в неделю)

Производственная практика – 504 часа проводится на втором курсе по окончании теоретического курса обучения. Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением – концентрированно (непрерывно).

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми ОУ совместно с организациями. Практика завершается оценкой обучающихся освоенных ими общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессии в виде демонстрационного экзамена. Представляют дневник прохождения практики, в котором отражается:

- характеристика предприятия (характеристика рабочего места и оборудования, условия труда, техники безопасности, промсанитарии и быта; применение механизации и автоматизации, передовые методы труда; формы самообразования, участие в общественной жизни предприятия; изменения в профессиональном и личностном развитии);
- отзыв руководителя производственной практики от предприятия;
- производственная характеристика;
- заключение о выполнении ВПКР;
- замечания и предложения по организации практики.

4.5. Формы проведения промежуточной аттестации

➤ Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- 1) Выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- 2) Правильности выполнения требуемых действий;
- 3) Соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- 4) Формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Текущий контроль проводится в виде контрольных и самостоятельных работ, творческих заданий, зачетов. Формы проведения контроля - индивидуальный, групповой, дифференцированный.

➤ Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, является экзамен, зачет с оценкой.

➤ Проведение зачета осуществляется за счет часов, отводимых на освоение соответствующей дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 часов. Количество зачетов в учебном году не более 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре, факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

➤ Проведение экзамена осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году.

➤ Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю(ПМ) является экзамен по профессиональному модулю в результате, которого выдается свидетельство об освоении ПМ. В целях установления разряда по соответствующему ПМ проводится квалификационный экзамен (теоретическая и практическая часть). По завершению, которого присваивается квалификация и устанавливается разряд.

Форма ПА	УД, МДК, ПМ			
	1 курс		2 курс	
	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Зачет	Математика Физическая культура	-	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/ Технологии трудоустройства	-
зачеты с оценкой (ДЗ)	Обществознание	Иностранный язык Физика География Физическая культура Основы безопасности жизнедеятельности Охрана труда Техническое оснащение и организация рабочего места	Литература История Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности УП.01 УП.02	СГ.04 Физическая культура УП.03 ПП.03
Комплексный зачет с оценкой (КЗ)	-	-	-	ПП.01+ПП.02
Экзамен (Э)	Биология	Русский язык Математика Информатика Химия Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров	История России Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья МДК. 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	Основы бережливого производства Основы предпринимательства и финансовой грамотности

			МДК. 02.01 Технико- технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Комплексный экзамен (КЭ)	-	-	-	МДК.03.01+ МДК.03.02
Экзамен по модулю (ЭПМ)	-	-	-	ПМ.01 (практическое задание) ПМ.02 (практическое задание) ПМ.03 (практическое задание)
Дифференциро- ванный зачет по ПМ	-	-	-	-
Квалификацио- нный экзамен (КЭ)	-	-	-	ПМ.01 ПМ.02, ПМ.03
Курсовой проект (работа)(КП)	-	-	-	-
Индивидуаль- ный проект (ИП)	-	Индивидуальный проект	-	-

4.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации – формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им.О.В.Терёшкина».

➤ Государственная итоговая аттестация по профессии СПО проводится в форме демонстрационного экзамена. На базе основного общего образования в объеме 1 недели (36 часа).

➤ Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых Оператором федеральным институтом развития профессионального образования (ФИРПО).

➤ Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и в полном объеме выполненный объем учебный план. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Учебный план составила:

Зам директора по УМР Белова И.Ю.

Согласовано:

Зам.директора по МТО и ПО Новикова Е.М.

Заведующая отделением СПО _____

Методист Трубина Н.А.

Старший мастер Васильева А.С.

Председатель МК: Жердева И.В.

Ведущие специалисты:

Фаттахова С.А.

Макух Е.В.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890634

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024