

Департамент образования и науки Тюменской области



Утверждаю

Директор колледжа

Прейс Галина Владимировна

[Handwritten signature]

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Голышмановский агропедагогический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

повар -- кондитер

Рядов	Наименование цикла, раздела, дисциплины, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации										Учебные нагрузки обучающихся, ч.										Распределение по семестрам										Объем ОИ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
		Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное		Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное	Эксперт	Зачеты	Дифференциальное

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
	3	товароведения продовольственных товаров;
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
	5	иностранного языка;
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	7	технического оснащения и организации рабочего места
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
	2	учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актовый зал

Пояснения		
1. Учебный план разработан на основе Федерального закона от 29.10.2012 г. № 273 - ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации от 12.12.2016 г. №444898; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 г., регистрационный № 39023; Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 г., регистрационный № 38940; на основании распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 №Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования". При освоении программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня, выпускнику присваивается квалификация Повар, кондитер, срок реализации данной программы на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса. Начало обучения 1 сентября. Занятия организованы парами, продолжительностью 1 час 30 минут. Общий объем каникулярного времени составляет 23 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период. В процессе изучения дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности с юношами, которые не служили в армии, проводятся учебные сборы.		
2. Объём образовательной программы составляет 5904 часа, из них: 1598 часов отводятся на изучение общеобразовательного цикла, 1020 часов отводится на изучение общепрофессионального цикла, 3214 отводится на изучение профессионального цикла, из них 2088 часов отводится на все виды практик.		
3. Вариативная часть программы 888 часов (21 % от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы) распределена следующим образом: общепрофессиональный цикл ОП 09. Физическая культура (ОФП/ Спортивные игры/ Легкая атлетика/ Фитнес) - 74 ч., ОП 10. Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки) - 36 ч., ОП 11. АРТ-визаж (Рисование и лепка/Карвинг/ Современное оформление и дизайн блюд/Современное оформление и дизайн кондитерских изделий) - 52 ч., ОП 12. Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного мышления) - 36 ч., ОП 13. Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) - 36 ч., ОП 14. Основы предпринимательской деятельности. Расширяя горизонты ProfilUM - 52 ч., ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности - 36 ч., ОП.16 Психология и этика профессиональной деятельности - 58 ч., ОП 17. Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления) - 36 ч., ОП 18. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня/Современные тренды в организации питания/Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания/Современные тенденции развития кондитерского производства) - 36 ч.; Профессиональный цикл ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 256 ч., ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 60 ч., ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 40 ч., ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 40 ч., ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 40 ч.		
4. Учебный план построен с учетом возможности выбора студентами индивидуальных образовательных траекторий по следующим учебным дисциплинам с учетом самостоятельной работы: ОП 09. Физическая культура (ОФП/ Спортивные игры/ Легкая атлетика/ Фитнес) - 74 ч., ОП 10. Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)- 36 ч.; ОП 11. АРТ-визаж (Рисование и лепка/Карвинг/ Современное оформление и дизайн блюд/Современное оформление и дизайн кондитерских изделий) - 52 ч., ОП 12. Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного мышления) - 36 ч., ОП 13. Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) - 36 ч., ОП 17. Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления) - 36 ч., ОП 18. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня/Современные тренды в организации питания/Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания/Современные тенденции развития кондитерского производства) - 36 ч.		
5. Практическая подготовка является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практической подготовки: учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов с учетом сезонности выполнения сельскохозяйственных работ в предприятиях аграрного профиля с возможностью перевода студентов на практико-ориентированное (дуальное) обучение. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.		
6. Промежуточная аттестация организуется следующим образом: дифференцированные зачеты, зачеты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и практикам. Консультации проводятся согласно расписанию, по формам проведения: индивидуальные и групповые; по подготовке к экзаменам и зачетам, выполнению самостоятельных и контрольных работ из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.		
7. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения, в порядке, предусмотренном Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211). На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится две недели.		
Согласовано		