

образовательной программы среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

Квалификация: повар→кондитер

Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования  
Год начала подготовки - 2020г  
Профиль получаемого профессионального образования -  
естественно-научный  
Дата утверждения: ФГОС СПО  
09.12.2016 № 1569

2. Сводные данные по бюджету времени  
( в неделях)

[illegible]

Условные обозначения:

Теоретическое

Учебная практика

## Производственная практика

### Преддипломная практика

### Промежуточная аттестация

## Каникулы

Государственная итоговая аттестация

\* Неделя отсутствует

7

 $\boxed{y}$ 

ΠΡ

☒

A

$$=$$

111

5

### 3. План учебного процесса

1	Перечень типов, ПМ, МДК, дисциплин, практик	Сроки промежуточной аттестации				7	Время по видам учебной работы						Распределение по курсам								22	23								
		Экзам-нов	Зачеты	Диф. эссе	Другие формы контроля		Итого	Теоретическое обучение	Работы в группах и практические задания	Самостоятельная работа	Консультации	Прочие формы учебной работы	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс											
													1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр										
																							1	2	3	4	5	6	7	8
																							612	774	600	442	200	324	234	270
												нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23								
	Общий объем образовательной программы					5724	5508	1718	1596	90	52	144	612	774	600	442	200	324	234	270	3622	2030								
ОП. 00	Общеобразовательный цикл					2196	2160	1132	978	34	16	36	576	702	568	278	0	0	36	0	1318	878								
ОУП. 00	Общие учебные предметы					1318	1294	638	610	34	12	24	332	399	321	206	0		36		1318									
ОУП. 01	Русский язык	2		1		120	114	90	20		4	6	34	80							120									
ОУП. 02	Литература				1,2,3,4	171	171	151	20				34	44	68	25					171									
ОУП. 03	Иностранный язык			4	1,2,3	171	171	0	171				34	44	68	25					171									
ОУП. 04	Математика	2,4		1,3		366	354	186	160		8	12	109	90	97	58					366									
ОУП. 05	История			4	1,2,3	171	171	161	10				34	44	44	49					171									
ОУП. 06	Физическая культура		1,2,3	4		171	171	2	169				34	44	44	49					171									
ОУП. 07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	72	72	30	42				37	35							72									
ОУП.08	Астрономия			7		36	36	18	18										36		36									
*	Индивидуальный проект (предметом не является)				2	40	34			34		6	16	18							40									
ОУД. 00	По выбору из обязательных предметных областей					482	470	270	196		4	12	136	159	175	0	0	0	0	0		482								
УПВ.09	Родная литература				3	72	72	62	10						72							72								
УПВ. 10	Химия	3		2	1	208	202	100	100		2	6	68	80	54							208								
УПВ. 11	Биология	3		2	1	202	196	108	86		2	6	68	79	49							202								
ОУД. 00	Дополнительные учебные предметы					396	396	224	172	0	0	0	108	144	72	72	0	0	0	0		396								
ДУП.12	Введение в профессию					396	396	224	172				108	144	72	72	0	0	0	0		396								
ДУП.12.1	Технология			2		144	144	70	74				72	72								144								
ДУП.12.2	Основы проектной деятельности				1	36	36	18	18				36									36								
ДУП.12.3	Основы общественных наук				4	144	144	100	44						72	72						144								
ДУП.12.3	Физика для поваров			2		72	72	36	36						72							72								
						3456	3348	586	618	56	36	108	36	72	32	164	200	324	198	270	2304	1152								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					510	510	240	262	8	0	0	36	72	32	36	40	90	94	110	324	186								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2		36	36	18	18					36							36									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2		36	36	18	18					36							36									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1		36	36	24	12				36								36									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8		36	36	28	8										36		36									
ОП.05	Основы калькуляции и учета			3		32	32	20	12						32						32									
ОП.06	Охрана труда			4		36	36	26	10							36					36									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	8		36	36	36	36										20	16	36									
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			3		36	36	18	18								36				36									
ОП.09	Физическая культура		567	8		40	40		40								4	6	20	10	40									
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.ProfitUM)			5		36	36	18	18								36					36								
ОП.11	Основы диетического и детского питания/Основы молекулярной кухни			6		48	48	38	10									48				48								
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			8		48	48	12	32	4										48		48								
ОП.13	Контроль качества приготовления кулинарной продукции			7		54	54	20	30	4									54			54								
ПП.00	Профессиональный цикл																													
ПМ. 00	Профессиональные модули					2946	2838	346	356	48	36	108	0	0	0	128	160	234	104	160	1872	966								
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					482	464	50	48		6	18	0	0	0	0	0	0	104		248	216								
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов					35	32	12	18		2	3							32		32									



МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				75	72	38	30		4	3							72		72	
УП. 01*	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		7		180	180												180		72	108
ПП. 01*	Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		7		180	180												180		72	108
	Экзамен по модулю	7									12										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента				682	664	66	78	10	6	18	0	0	0	0	0	0	0	160	556	108
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного	8			35	32	14	16		2	3								32	32	
МДК. 02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного				131	128	52	62	10	4	3								128	128	
УП. 02*	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		8		252	252													252	144	108
ПП. 02	Организация приготовления и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		8		252	252													252	252	
	Экзамен по модулю	8									12										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента				470	452	58	54	10	6	18	0	0	0	128	0	0	0		308	144
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного	4			35	32	20	10		2	3				32					32	
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного				99	96	38	44	10	4	3				96					96	
УП. 03*	Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		4		144	144									144					72	72
ПП. 03*	Организация приготовления и приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента				180	180									180					108	72
	Экзамен по модулю	4			12						12										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				468	450	58	52	10	6	18	0	0	0	0	0	126	0		240	210
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6			35	32	22	8		2	3						32			32	
МДК. 04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков				97	94	36	44	10	4	3						94			64	30
УП. 04*	Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента		6		144	144											144			72	72
ПП. 04*	Организация приготовления и приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента		6		180	180											180			72	108
	Экзамен по модулю	6			12						12										
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				574	556	74	70	10	6	18	0	0	0	0	160	0	0		520	36
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5			35	32	20	10		2	3					32				32	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				131	128	54	60	10	4	3					128				128	
УП. 05*	Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5		180	180										180				144	36
ПП. 05	Организация приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5		216	216										216				216	
	Экзамен по модулю	5			12						12										
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента				270	252	40	54	8	6	18						108				252
МДК. 06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации сахаристых кондитерских изделий	6			39	36	16	18		2	3						36				36
МДК. 06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации сахаристых кондитерских изделий				75	72	24	36	8	4	3						72				72
УП. 06	Приготовление и оформление сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6		72	72											72				72

[illegible]

#### **4. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Спортивный комплекс**

##### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

## Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015г, регистрационный №390232); от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 г, регистрационный №38940)
7. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
8. Устав ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа
2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»
3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям
4. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 марта 2015г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»



## 2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы – шестидневная рабочая неделя.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего: повар ↔ кондитер.

## 3. Требования к структуре учебного плана

Структура учебного плана включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 78% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (22%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативной часть образовательной программы сформирована следующим образом:

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	186
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.ProfilUM)	36
ОП.11	Основы диетического и детского питания/Основы молекулярной кухни	48
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	48
ОП.13	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	54
ПП.00	Профессиональный цикл	
ПМ. 00	Профессиональные модули	966
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	216
УП. 01*	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108
ПП. 01*	Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108

УП. 02*	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>144</b>
УП. 03*	Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72
ПП. 03*	Организация приготовления и приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>210</b>
МДК. 04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков	30
УП. 04*	Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	72
ПП. 04*	Организация приготовления и приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	108
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>
УП. 05*	Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>252</b>
МДК. 06.01	Организация приготовления, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий	36
МДК. 06.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий	72
УП. 06	Приготовление и оформление сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72
ПП. 06	Организация приготовления и приготовление сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72
<b>ИТОГО</b>		<b>1152</b>

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.



## Структура и объем образовательной программы

	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1318	878
Общепрофессиональный цикл	324	186
Профессиональный цикл	1872+108	966
Государственная итоговая аттестация	72	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5724	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 98% процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Комплексный экзамен
- Зачет
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Защита проекта, защита индивидуального проекта (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»)

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 10 зачетов, 2 экзамена

2 курс - 9 зачетов, 5 экзаменов;

3 курс - 8 зачетов, 6 экзаменов;

4 курс- 10 зачетов, 4 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

### **Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии (специальности) среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2196 часа.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественно-научный.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение

- обязательных учебных предметов:
- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- Русский язык
- Литература
- Иностранный язык
- Математика
- История
- Физическая культура
- Основы безопасности жизнедеятельности
- Астрономия.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне:

- Математика,
- Химия;
- Биология.

В рамках освоения общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект в течение 1 года на 1 курсе обучения.

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 40 академический час.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает: изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	ПМ.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 60 процентов от профессионального цикла образовательной программы. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка реализуется при проведении учебной и производственной практики.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Рассмотрено на заседании ЦК

по направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Протокол № 10

" 28" мая 2020г

Председатель ЦК \_\_\_\_\_/Котляревская С.В