

Утверждаю

директор

Разова Татьяна Николаевна

ИП Агафонов С.В. Управляющая

Л.П. Агафонова

Протокол №

18.05.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции"

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднего общего образования

На базе

квалификация:

Техник - технолог

форма обучения

Очно-заочная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

[illegible]

Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
III	Государственная итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Среднее	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего		1 сем.		2 сем.		Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.									
	неод.	час. обяз. уч. занятий	неод.	час. обяз. уч. занятий	неод.	час. обяз. уч. занятий	неод.	неод.	неод.	неод.	неод.	неод.	неод.	неод.	неод.	неод.	неод.	неод.	неод.					
II	35	160	14	60	21	100	5	2	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	52			
III	32	160	13	66	19	94	5	2	3	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	9	52			
IV	32	160	13	72	19	88	5	2	3	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	9	52			
V	23	160	14	64	9	96	5	2	3	3	1	2	2	2	4	4	4	4	4	2	43			
VI	52		26		26																52			
VII	52		26		26																52			
Всего	226	640	106	262	120	378	20	8	12	13	6	7	7	7	4	4	4	4	2	27	303			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.														Курс 2																										
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+н.п.)	Обязательная						Семестр 3							Семестр 4																									
										Всего	в том числе					Максим.	Самост.	Обязательная	15 нед					Максим.	Самост.	Обязательная	23 нед																					
											Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17	18	19	22	51	52	54	55	56	57	58	61	64	65	67	68	69	70	71	74																	
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															15,33		6,4						17,13		7,48																						
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																														
4	НО	Начальное общее образование																																														
5	*																																															
6	ОО	Основное общее образование																																														
7	*																																															
8	СО	Среднее (полное) общее образование																																														
9	БД	Базовые дисциплины																																														
10	*																																															
11	ПД	Профильные дисциплины																																														
12	*																																															
13	ПОО	Предлагаемые ОО																																														
14	*																																															
15	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА															7		24					2116	1476	640	205	417			18	194	134	60	20	40			322	222	100	32	68					
16	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																	7					492	368	124	40	84					62	46	16	6	10				70	52	18	6	12			
17	ОГСЭ.04	Физическая культура																	3А					144	128	16	1	15				18	16	2	1	1				18	16	2		2				
18	ОГСЭ.01	Основы философии																	6					36	26	10	4	6																				
19	ОГСЭ.02	История																	4					36	26	10	4	6				14	10	4	2	2				22	16	6	2	4				
20	ОГСЭ.03	Иностранный язык																	3А					240	160	80	28	52				30	20	10	3	7				30	20	10	4	6				
21	ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда																	А					36	28	8	3	5																				
22	*																																															
23	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл															1		2					132	96	36	12	24				24	16	8	2	6				36	24	12	4	8				
24	ЕН.01	Математика																	6					36	26	10	4	6																				
25	ЕН.02	Экологические основы природопользования																	6					36	30	6	2	4																				
26	ЕН.03	Химия															4							60	40	20	6	14				24	16	8	2	6				36	24	12	4	8				
27	*																																															
28	П	Профессиональный цикл															6		15					1492	1012	480	153	309				18	108	72	36	12	24				216	146	70	22	48			
29	ОП	Общепрофессиональные дисциплины																	15					628	448	180	61	119				54	36	18	6	12				108	74	34	12	22				
30	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																	А					36	28	8	3	5																				
31	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																	4					36	24	12	4	8				18	12	6	2	4				18	12	6	2	4				
32	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов																	8					48	32	16	6	10																				
33	ОП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности																	8					40	30	10	4	6																				
34	ОП.04	Метрология и стандартизация																	7					36	28	8	3	5																				
35	ОП.05	Правовые основы в профессиональной деятельности																	8					36	26	10	3	7																				
36	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																	А					36	26	10	3	7																				
37	ОП.07	Охрана труда																	4					36	26	10	4	6																				
38	ОП.09	Физиология питания																	4					36	24	12	4	8			18	12	6	2	4				18	12	6	2	4					
39	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности																	8					36	28	8	3	5																				
40	ОП.11	Товароведение продовольственных товаров																	4					54	36	18	6	12			18	12	6	2	4				36	24	12	4	8					
41	ОП.12	Организация производства																	6					66	44	22	6	16																				
42	ОП.13	Культура речи																	5					36	30	6	2	4																				
43	ОП.14	Безопасность продовольственного сырья																	6					36	26	10	3	7																				
44	ОП.15	Проектирование предприятий общественного питания																	А					60	40	20	7	13																				
45	*																																															
46	ПМ	Профессиональные модули															6							864	564	300	92	190				18	54	36	18	6	12				108	72	36	10	26			
47	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции															1							108	72	36	12	24																				
48	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																						108	72	36	12	24																				
49	МДК*																																															
50	УП.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																			РП	V	час	72		72	нед		2		час		нед				час		нед									
51	УП*																																															
52	ПП.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																			РП	V	час	36		36	нед		1		час		нед				час		нед									
53	ПП*																																															
54	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен															6																															
55	Всего часов с учетом практик																							216		144																						
56	ПМ.02	Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции															1							108	72	36	12	24																				
57	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции																						108	72	36	12	24																				
58	МДК*																																															
59	УП.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции																			РП	V	час	72		72	нед		2		час		нед				час		нед									
60	УП*																																															
61	ПП.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции																			РП	V	час	36		36	нед		1		час		нед				час		нед									
62	ПП*																																															
63	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен															6																															
64	Всего часов с учетом практик																							216		144																						
65	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции															1							108	72	36	12	24																				
66	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции																						108	72	36	12	24																				
67	МДК*																																															
68	УП.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции																			РП	V	час	72		72	нед		2		час		нед				час		нед									
69	УП*																																															

[illegible]

Курс 3														Курс 4														Курс 5													
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8							Семестр 9													
15 нед							23 нед							15 нед							23 нед							15 нед													
Масин.	Саност.	Обязательная	в том числе					Масин.	Саност.	Обязательная	в том числе					Масин.	Саност.	Обязательная	в том числе					Масин.	Саност.	Обязательная	в том числе					Масин.	Саност.								
			Лекции,	уроки	Пр. занятия	Лаб.	зачетия				Семинар. занятия	Курс. проектир.	Лекции,	уроки	Пр. занятия				Лаб.	зачетия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Лекции,				уроки	Пр. занятия	Лаб.	зачетия	Семинар. занятия			Курс. проектир.	Лекции,	уроки	Пр. занятия	Лаб.	зачетия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
77	78	80	81	82	83	84	87	90	91	93	94	95	96	97	100	103	104	106	107	108	109	110	113	116	117	119	120	121	122	123	126	129	130	132	133	134	135	136	139	142	143
20		9,2						20,61		10,35						21,2		9,6						19,22		10,09						16		6,67					33,69		

228	162	66	21	45				330	236		31	63				246	174	72	25	47				298	210	88	29	59				204	140	64	20	44				294	198
48	36	12	3	9				84	62	22	8	14				48	36	12	3	9				48	36	12	4	8				48	36	12	3	9				84	64
18	16	2		2				18	16	2		2				18	16	2		2				18	16	2		2				18	16	2		2				18	16
								36	26	10	4	6																													
30	20	10	3	7				30	20	10	4	6				30	20	10	3	7				30	20	10	4	6				30	20	10	3	7				30	20
																																							36	28	

								72	56	16	6	10																												
								36	26	10	4	6																												
								36	30	6	2	4																												

180	126	54	18	36				174	118	56	17	39				198	138	60	22	38				250	174	76	25	51				156	104	52	17	35				210	134
72	54	18	6	12				66	46	20	5	15				84	62	22	8	14				112	82	30	11	19				48	32	16	5	11				84	62
																																								36	28
																24	16	8	3	5				24	16	8	3	5													
																24	18	6	2	4				16	12	4	2	2													
																36	28	8	3	5				36	26	10	3	7													
																																								36	26
																								36	28	8	3	5													
36	24	12	4	8				30	20	10	2	8																													
36	30	6	2	4				36	26	10	3	7																													
																																								12	8

108	72	36	12	24				108	72	36	12	24				114	76	38	14	24				138	92	46	14	32				108	72	36	12	24				126	72
54	36	18	6	12				54	36	18	6	12																													
54	36	18	6	12				54	36	18	6	12																													

час	36	нед	1					час	36	нед	1					час		нед						час		нед					час		нед						час
-----	----	-----	---	--	--	--	--	-----	----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	-----

час		нед						час	36	нед	1					час		нед						час		нед					час		нед					час
-----	--	-----	--	--	--	--	--	-----	----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

54	36	18	6	12				54	36	18	6	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
----	----	----	---	----	--	--	--	----	----	----	---	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

час	36	нед	1					час	36	нед	1					час		нед						час		нед					час		нед					час
-----	----	-----	---	--	--	--	--	-----	----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	-----

час		нед						час	36	нед	1					час		нед						час		нед					час		нед					час
-----	--	-----	--	--	--	--	--	-----	----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

																54	36	18	6	12				54	36	18	6	12										
																54	36	18	6	12				54	36	18	6	12										

час		нед						час		нед						час	36	нед	1					час	36	нед	1				час		нед					час
-----	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	-----	----	-----	---	--	--	--	--	-----	----	-----	---	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	-----

[illegible]

[illegible]

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Иностранный язык
	2	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	3	Химия
	4	Кулинария
	5	Технология кондитерского производства
	6	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
	7	История
		Лаборатории:
	1	Химии
	2	Метрологии и стандартизации
	3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	4	Учебный кулинарный цех.
	5	Учебный кондитерский цех.
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Спортивная площадка
	3	Место для стрельбы
		Залы:
	1	Библиотека
	2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
	3	Актальный зал

	Пояснения
	<p>Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" разработан на основе: - Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" - базовая подготовка; - Письма министерства образования Пензенской области № 2696ин/01-27 от 24.06.2011г. Объем времени отведенный на вариативную часть циклов ОПОП использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули, а также введены дисциплины: "Эффективное поведение на рынке труда" и "Основы предпринимательской деятельности" в соответствии с приказом министерства образования Пензенской области № 778/01-07 от 22.12.2010г. "О региональной составляющей вариативной части основных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на территории Пензенской области". Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Продолжительность занятий (45 мин.), группировка парами. Общая продолжительность каникул составляет 23 недели: из них не менее 2 недель в зимний период. По дисциплине "Физическая культура" предусмотрены еженедельно два часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Консультации предусмотрены в объеме из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, форма проведения консультаций - групповые. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы, (пункт 1 статья 13 Федерального закона "О Военной обязанности и военной службе"). Численность обучающихся в учебной группе - 25 человек. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится в виде квалификационного экзамена с учетом результатов производственной характеристики. При проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий по физической культуре и другим дисциплинам и учебной практики в мастерских, лабораториях учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная практика по основной профессиональной образовательной программе проводится, как правило, в учебно - производственных мастерских, лабораториях, а также в организациях различных организационно - правовых форм на основе прямых договоров между организацией и Колледжем. Учебная практика осуществляется в группах по 12-15 человек, по специальностям, связанным с обслуживанием сложного оборудования, выполнением опасных работ 8-10 человек. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между Колледжем и каждой организацией, куда направляется обучающийся. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: - оценка уровня освоения дисциплин; - оценка компетенций обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Колледжем самостоятельно и проводятся по освоению</p>
	Согласовано