

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
С.С. Курдюмов
« _____ » _____ 2026 г.



ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12

код

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): Техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

основного общего / среднего (полного) общего

Профиль получаемого профессионального образования -
естественно-научный

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Направленность: Производство продуктов питания из
мясного сырья

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Сводные данные по бюджету времени							
Курсы	обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации	учебная практика	производственная	самостоятельная работа	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
I	41	0	0	0	0	11	52
II	30	4	7	0	0	11	52
III	21	5	9	0	6	2	43
Всего	92	9	16	0	6	24	147

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего			
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	
1 курс	41	1476	17	612	24	864	-	-	-	-	-	-	-	-	11	1476
2 курс	30	1080	15	540	15	540	11	396	2	72	9	324	-	-	11	1476
3 курс	21	756	12	432	9	324	14	504	5	180	9	324	6	216	2	1476
Всего	92	3312	43	1548	49	1764	25	900	7	252	18	648	6	216	24	4428

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения																									
НАПРАВЛЕННОСТЬ:																									
индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки										
		контрольная работа	зачеты	экзамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями						1 курс		2 курс		3 курс							
								по учебным дисциплинам и МДК			практики	консультации	промежуточная аттестация	1 сем/		2 сем/		3 сем/		4 сем/		5 сем/		6 сем/	
								теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	индивидуальный /курсовой проект				во взм.	с / р	во вз.	с / р	во взм.	с / р	во взм.	с / р	во взм.	с / р	во взм.	с / р
	ВСЕГО без ГИА				4212	2018		3164	1446	1630	52	900	46	148											
О.00	Общеобразовательный цикл				1476	0	0	1440	656	716	32		18	36											
	Обязательные учебные предметы				1440	0	0	1404	656	716	32	0	18	36											
УП.01	Русский язык	кр (1)		Э(2)	72		0	60	30	30			6	12	30	0	42	0							
УП.02	Литература	кр (1)	дз(2)		108		0	108	52	56					40	0	68	0							
УП.03	Иностранный язык	кр (1)	дз(2)		72		0	72	0	72					30	0	42	0							
УП.04	Математика	кр (1)		Э(2)	232		0	220	136	84			6	12	100	0	132	0							
УП.05	Информатика	кр (1)	дз(2)		108		0	108	26	82					40	0	68	0							
УП.06	Физика	кр (1)	дз(2)		108		0	108	86	22					40	0	68	0							
УПр.07	Химия	кр (1)		Э(2)	144		0	132	50	82			6	12	68	0	76	0							
УПр.08	Биология	кр (1)	дз(2)		144		0	144	76	68					68	0	76	0							
УП.09	История	кр (1)	дз(2)		136		0	136	90	46					60	0	76	0							
УП.10	Обществознание	кр (1)	дз(2)		72		0	72	36	36					32	0	40	0							
УП.11	География	кр (1)	дз(2)		72		0	72	42	30					30	0	42	0							
УП.12	Физическая культура		з(1), дз(2)		72		0	72	12	60					30	0	42	0							
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины	кр (1)	дз(2)		68		0	68	20	48					30	0	38	0							
	Индивидуальный проект				32			32			32				14	0	18	0							
	Курсы по выбору				36			36																	
ЭК.01	Россия-моя история		дз(2)		36		0	36	34	2							36								
															612		864								
															36		36								
	ФГОС СПО				2952	2018	0	1724	790	914	20	900	28	112											
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				386	304	0	378	74	304	0	0	2	8											
СГ.01	История России			Э(4)	44	6		36	30	6			2	8							44				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр(3-5)	дз(6)		98	98		98	0	98							24		24		24			26	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		дз (3)		68	48		68	20	48									68						
СГ.04	Физическая культура		з(3-5), дз(6)		104	102		104	2	102							24		24		24			32	
СГ.05	Основы бережливого производства		дз (6)		36	20		36	16	20														36	
СГ.06	Основы финансовой грамотности		дз (4)		36	30		36	6	30									36						
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК																								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				410	156	0	394	238	156	0	0	4	16											
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		дз(5)		40	20		40	20	20											40				
ОП.02	Процессы и аппараты			Э(6)	86	24		78	54	24			2	8							36			50	

ОП.03	Метрология и стандартизация		дз(5)		36	10		36	26	10									36			
ОП.04	Автоматизация технологических процессов		Э(5)		72	20		64	44	20			2	8					72			
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		дз(4)		56	40		56	16	40							56					
ОП.ВЧ.06	Охрана труда		дз(5)		32	10		32	22	10									32			
ОП.ВЧ.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		дз(5)		36	12		36	24	12									36			
ОПц.08	Основы цифровой экономики		дз(3)		52	20		52	32	20							52					
ПМ.00	Профессиональный цикл				1940	1558	0	952	478	454	20	900	22	88								
ПМн.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья				672	458	0	504	266	218	20	144	6	24								
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства	кр(3)		Э(4)	260	122		252	156	96			2	8				146	114			
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	кр(3)		Э(4), Курс. раб. (4)	260	192		252	110	122	20		2	8				130	130			
УП.01	Учебная практика		дз(4)		72	72						72						36	36			
ПП.01	Производственная практика		дз(4)		72	72						72							72			
ПА	экзамен по модулю			Э(4)	8								2	8					8			
ПМн.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке				402	328	0	98	58	40	0	288	4	16								
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	кр (5)		Э(6)	106	40		98	58	40			2	8						50	56	
УП.02	Учебная практика		дз(6)		108	108						108							72	36		
ПП.02	Производственная практика		дз(6)		180	180						180								180		
	экзамен по модулю			Э(6)	8								2	8						8		
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения				224	198	0	100	56	44	0	108	4	16								
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения			Э(6)	108	90		100	56	44			2	8							108	
УП.03	Учебная практика		дз(6)		36	36						36								36		
ПП.03	Производственная практика		дз(6)		72	72						72								72		
ПА	экзамен по модулю			Э(6)	8								2	8						8		
ПМ.04	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (103070 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)				190	152	0	66	32	34	0	108	4	16								
ВД.МДК.04.01	Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией			Э(5)	74	44		66	32	34			2	8						74		
УП.04	Учебная практика		дз(5)		36	36						36							36			
ПП.04	Производственная практика		дз(5)		72	72						72							72			
ПА	экзамен по модулю – квалификационный экзамен			Э(5)	8								2	8					8			
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК																					
ПМд.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов)				452	422		184	66	118		252	4	16								
МДКд.05.01	Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности	кр(3)		Э(4)	156	138		148	48	100			2	8				78	78			

МДКд.05.02	Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения	кр(3)	дз(4)		36	32		36	18	18							18	18						
УПд.05	Учебная практика		дз(4) ППд.05		72	72					72						36	36						
ППд.05	Производственная практика		дз(4) УПд.05		180	180					180							180						
ПА	экзамен по модулю – квалификационный экзамен			Э(4)	8							2	8					8						
ПП	Производственная практика (преддипломная)																							
	Самостоятельная работа				0										0		0		0		0		0	
	Работа во взаимодействии с преподавателем				3312																			
	Практика				900																			
	ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ				4428												612	0	864	0	612	0	648	0
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216												36,00		36,00		36,00		36,00	
Государственная (итоговая) аттестация форме демонстрационного экзамена								всего	дисциплина и МДК		3312				612		864	540	540		432		324	
									учебной практики		324						72	72		108		72		
									производственной практики		576								252		72		252	
									преддипломная практика															
									экзаменов		15				0		3	0	6		3		3	
									дифф.зачетов зачетов		28				0		10	2	6		6		4	

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

3.1. НОРМАТИВНАЯ БАЗА РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Настоящий учебный план разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (приказ от 18 мая 2022 г. N 343)

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 08.08.2024) "Об образовании в Российской Федерации"
- Приказ от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 N 115 (ред. от 29.09.2023) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.04.2021 N 63180)
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 24.04.2024) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211)
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 27.12.2023) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 19.03.2024) "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Примерная образовательная программа, включенная в реестр примерных образовательных программ (далее - ПОП),
- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14 апреля 2024 г. № 05-1971 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 25.08.2022 № 05-1443 Об интеграции курса «Россия - моя история».
- Методические рекомендации по внедрению методик преподавания, примерных рабочих программ, учебно-методических комплексов по дисциплинам общеобразовательного блока в рамках программ среднего профессионального образования

В структуре учебного плана также отражены решения локальных актов колледжа и протоколы Методического совета.

3.2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

В процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет одиннадцать недель в учебном году, в том числе две недели в зимний период.

В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя.

Режим проведения учебных занятий - с 8-30 до 15-40. Допускается вторая смена для обучающихся. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы) (при освоении

программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом и календарным планом воспитательной работы.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

3.3. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением СОО в пределах соответствующей образовательной программы СПО. ОП СПО разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования (далее - ФООП СОО), а также с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

В учебном плане ОП СПО формируется общеобразовательный цикл.

В процессе реализации общеобразовательного цикла внедряется методическая система преподавания учебных предметов с учетом профессиональной направленности образовательных программ СПО и оценивается эффективность предложенных в методических продуктах подходов к интенсификации общеобразовательной подготовки обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, и цифровых образовательных технологий

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла ОП СПО.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные учебные предметы учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, курсы по выбору, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл реализуется в первый год обучения.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие 13 обязательных учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».

Учебный предмет «Математика» включает в себя следующие учебные курсы:

УК.01 Алгебра и начала математического анализа

УК.02 Геометрия

УК.03 Вероятность и статистика

Расширенно изучаются учебные предметы «Химия», «Биология».

Объем учебных предметов на базовом уровне определяется в зависимости от специфики получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся *в течение одного года* в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Индивидуальный проект реализуется в рамках одного из учебных предметов, изучаемых на расширенном уровне.

В рамках общеобразовательного цикла, курсов по выбору реализуется *элективный курс* «Россия - моя история».

Аттестация обучающихся при освоении общеобразовательного цикла

Освоение ОП СПО, в том числе общеобразовательного цикла, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен.), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебного предмета.

По учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Химия» проводятся экзамены.

Обучающиеся по ОП СПО, не имеющие СОО, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ СОО и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании

3.4. ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОПОП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Вариативная часть дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда (лист согласования ОПОП).

		объем образовательной программы	вариатив	ВСЕГО	ГИА	ПРАКТИКА
		1906	830	2736	216	900
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	352	34	386	0	0
СГ.01	История России	36	8	44		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72	26	98		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68		68		
СГ.04	Физическая культура	104		104		
СГ.05	Основы бережливого производства	36		36		
СГ.06	Основы финансовой грамотности	36		36		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	290	120	410	0	0
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	40		40		
ОП.02	Процессы и аппараты	86		86		
ОП.03	Метрология и стандартизация	36		36		
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	72		72		
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	56		56		
ОП.06	Охрана труда		32	32		
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		36	36		
ОПц.08	Основы цифровой экономики		52	52		
ПМ. 00	Профессиональный цикл	1264	676	1940	0	900
ПМн.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	598	74	672	0	144
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства	222	38	260		
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	224	36	260		
УП.01	Учебная практика	72		72		72
ПП.01	Производственная практика	72		72		72
	экзамен по модулю	8		8		
ПМн.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	316	86	402	0	288

МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	92	14	106		
УП.02	Учебная практика	108		108		108
ПП.02	Производственная практика	108	72	180		180
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	188	36	224	0	108
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	72	36	108		
УП.03	Учебная практика	36		36		36
ПП.03	Производственная практика	72		72		72
	экзамен по модулю - квалификационный экзамен	8		8		
ПМ.04	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (103070 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)	162	28	190		108
ВД.МДК.04.01	Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией	46	28	74		
УП.04	Учебная практика	36		36		36
ПП.04	Производственная практика	72		72		72
	экзамен по модулю – квалификационный экзамен	8		8		
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК		416			
ПМд.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов)	0	452	452	0	252
МДКд.05.01	Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности		156	156		
МДКд.05.02	Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения		36	36		
УПд.05	Учебная практика		72	72		72
ППд.05	Производственная практика		180	180		180
	экзамен по модулю – квалификационный экзамен		8	8		
	Преддипломная практика					

3.5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ среднего профессионального образования или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями. Типы практики устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ПООП.

Учебная практика и производственная практика завершаются дифференцированными зачетами.

3.7. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Формы и процедуры текущего контроля знаний:

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

Текущий контроль производится на основании Положения о формах, периодичности, и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ТО «ТКПТС» (от 31.08.2020 № 245)

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по модулю - по результатам изучения профессионального модуля.
- квалификационный экзамен по результатам освоения профессионального модуля «Выполнение работ...»

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Образовательная организация самостоятельно устанавливает систему оценок при промежуточной аттестации

Оценка, полученная в качестве итоговой оценки промежуточной аттестации, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно».)

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1	2	3	4	5	6	Формы промежуточной аттестации		1	2	3	4	5	6
								зачеты	экзамены						
О.00	Общеобразовательный цикл														
	Обязательные учебные предметы														
УП.01	Русский язык								Э(2)		1				
УП.02	Литература		1					дз(2)							
УП.03	Иностранный язык		1					дз(2)							
УП.04	Математика								Э(2)		1				
УП.05	Информатика		1					дз(2)							
УП.06	Физика		1					дз(2)							
УП.07	Химия								Э(2)		1				
УП.08	Биология		1					дз(2)							
УП.09	История		1					дз(2)							
УПр.10	Обществознание		1					дз(2)							
УП.11	География		1					дз(2)							
УП.12	Физическая культура							з, дз(2)							

УП.13	Основы безопасности и защиты Родины		1					дз(2)								
	Индивидуальный проект															
	Курсы по выбору															
ЭК.01	Россия-моя история		1					дз(2)								
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл															
СГ.01	История России								Э(4)					1		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности						1	дз(6)								
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			1				дз(3)								
СГ.04	Физическая культура							э(3-5), дз(6)								
СГ.05	Основы бережливого производства						1	дз(6)								
СГ.06	Основы финансовой грамотности			1				дз(4)								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл															
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности					1		дз(5)								
ОП.02	Процессы и аппараты								Э(6)						1	
ОП.03	Метрология и стандартизация					1		дз(5)								
ОП.04	Автоматизация технологических процессов								Э(5)						1	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности				1			дз(4)								
ОП.06	Охрана труда					1		дз(5)								
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве					1		дз(5)								
ОП.08	Основы цифровой экономики			1				дз(3)								
ПМ.00	Профессиональный цикл															
ПМн.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья															
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства								Э(4)					1		
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья								Э(4), Курс. раб. (4)					1		
УП.01	Учебная практика				1			дз(4)								
ПП.01	Производственная практика				1			дз(4)								
ПА	экзамен по модулю								Э(4)					1		
ПМн.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке															
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции								Э(6)						1	
УП.02	Учебная практика						1	дз(6)								
ПП.02	Производственная практика						1	дз(6)								
	экзамен по модулю								Э(6)						1	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения															
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения								Э(6)							
УП.03	Учебная практика							дз(6)								
ПП.03	Производственная практика							дз(6)								
ПА	экзамен по модулю								Э(6)							
ПМ.04	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (103070 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)															
ВД.МДК.04.01	Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией								Э(5)						1	
УП.04	Учебная практика					1		дз(5)								
ПП.04	Производственная практика					1		дз(5)								

ППд.05	Производственная практика							дз(4) УПд.05								
ПА	экзамен по модулю – квалификационный экзамен								Э(4)					1		
		0	10	2	6	6	4			0	3	0	6	3	3	
		10		8		10				3		6		6		
		1	2	3	4	5	6			1	2	3	4	5	6	

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена.

На государственную (итоговую) аттестацию отведено 6 недель.

3.8. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Кабинеты:

Общеобразовательных дисциплин

Социально-гуманитарных дисциплин;

Лаборатории:

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Учебная лаборатория по виду работы: «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения

Учебно-производственная лаборатория «Учебный мясной цех» по виду работы «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов»

Учебный мясной цех

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актный зал