

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



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

 $\kappa\theta\theta$

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: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

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	производственная практика (преддипломная)	самостоятельная работа	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
I	41	0	0	0	0	0	11	52
II	28	3	10	0	0	0	11	52
III	26	4	5	0	0	6	2	43
Всего	95	7	15	0	0	6	24	147

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Практики						ГИА		Каникулы	Всего
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	41	1476	17	612	24	864	--	-	-	-	-	-	-	-	11	1476
2 курс	28	1008	17	612	11	396	13	468	-	-	13	468	-	-	11	1476
3 курс	26	936	15	540	11	396	9	324	2	72	7	252	6	216	2	1476
Всего	95	3420	49	1764	46	1656	22	792	2	72	20	720	6	216	24	4428

2.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья																										
НАПРАВЛЕННОСТЬ: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																										
индекс	Наименование учебных циклов, 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				
								всего во взаимодействии с преподавателем	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	2162	0	3272	1296	1888	52	792	28	148												
O.00	Общеобразовательный цикл				1476	0	0	1440	656	716	32			36												
	Обязательные учебные предметы				1440	0	0	1404	656	716	32															
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	2162	0	1832	640	1172	20	792	28	112												
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				386	304	0	378	74	304	0	0	2	8												
СГ.01	История России			Э(5)	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 финансовой грамотности		дз(3)		36	30		36	6	30							36									
СГ.06	Основы бережливого производства		дз(5)		36	20		36	16	20											36					
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК																									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				324	142	0	316	174	142	0	0	2	8												
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		дз(3)		78	52		78	26	52							78									
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств			Э(5)	86	24		78	54	24			2	8							86					
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		дз(6)		72	20		72	52	20													72			
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.		дз(5)		36	26		36	10	26											36					
ОПц.05	Основы цифровой экономики		дз(5)		52	20		52	32	20													52			

ПМ.01	Профессиональный цикл				2026	1716	0	1138	392	726	20	792	24	96													
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				458	352	0	326	98	208	20	108	6	24													
МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	кр (3)		Э(4)	148	106		140	42	98			2	8				84		64							
МДКн.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	кр (3)		Э(4); Курс. раб. (4)	194	138		186	56	110	20		2	8				106		88							
УП.01	Учебная практика		дэ(4)		36	36						36								36							
ПП.01	Производственная практика		дэ(4)		72	72						72								72							
	экзамен по модулю			Э(4)	8								2	8						8							
ПМн.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				436	360	0	240	104	136	0	180	4	16													
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	кр (5)		Э(6)	248	180		240	104	136			2	8										122		126	
УП.02	Учебная практика		дэ(6)		72	72						72														72	
ПП.02	Производственная практика		дэ(6)		108	108						108														108	
	экзамен по модулю			Э(6)	8								2	8												8	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				324	302	0	172	36	136	0	144	2	8													
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	кр (3)	дэ(4) МДК.03.02		86	78		86	16	70								46		40							
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	кр (3)	дэ(4) МДК.03.01		86	80		86	20	66								46		40							
УП.03	Учебная практика		дэ(4) ПП.03		36	36						36								36							
ПП.03	Производственная практика		дэ(4) УП.03		108	108						108								108							
	экзамен по модулю			Э(4)	8								2	8						8							
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения				188	162	0	100	32	68	0	72	4	16													
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения			Э(5)	108	90		100	32	68			2	8										108			
УП.04	Учебная практика		дэ(5) ПП.04		36	36						36												36			
ПП.04	Производственная практика		дэ(5) УП.04		36	36						36												36			
	экзамен по модулю			Э(5)	8								2	8										8			
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (Кондитер)				204	162	0	116	36	80	0	72	4	16													
ВД.МДК.05.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	кр (5)		Э(6)	124	90		116	36	80			2	8										52		72	
УП.05	Учебная практика		дэ(6) ПП.05		36	36						36														36	
ПП.05	Производственная практика		дэ(6) УП.05		36	36						36														36	
	экзамен по модулю – квалификационный экзамен			Э(6)	8								2	8												8	
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК																										
ПМд.06	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (Пекарь)				416	378		184	86	98		216	4	16													
МДКд.06.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции	кр (3)		Э(4)	156	130		148	68	80			2	8				82		74							
МДКд.06.	Система автоматизации предприятий по	кр (3)	дэ(4)		36	32		36	18	18								18		18							

[illegible]

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) 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (приказ от 18 мая 2022 г. N 341)

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 завершенного 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	792
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 финансовой грамотности	36		36		
СГ.06	Основы бережливого производства	36		36		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	272	52	324	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	78		78		
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	86		86		
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	72		72		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.	36		36		
Опц.05	Основы цифровой экономики		52	52		
ПМ. 00	Профессиональный цикл	1282	744	2026	0	792
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	408	50	458	0	108
МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	130	18	148		
МДКн.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	162	32	194		
УП.01	Учебная практика	36		36		36
ПП.01	Производственная практика	72		72		72
	экзамен по модулю	8		8		
ПМн.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	340	96	436	0	180
МДКн.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	152	96	248		
УП.02	Учебная практика	72		72		72
ПП.02	Производственная практика	108		108		108
	экзамен по модулю	8		8		

ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	256	68	324	0	144
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	52	34	86		
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	52	34	86		
УП.03	Учебная практика	36		36		36
ПП.03	Производственная практика	108		108		108
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	134	54	188		72
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	54	54	108		
УП.04	Учебная практика	36		36		36
ПП.04	Производственная практика	36		36		36
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (Кондитер)	144	60	204	0	72
ВД.МДК.05.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	64	60	124		
УП.05	Учебная практика	36		36		36
ПП.05	Производственная практика	36		36		36
	экзамен по модулю – квалификационный экзамен	8		8		
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК		416			
ПМд.06	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (Пекарь)	0	416	416	0	216
МДКд.06.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции		156	156		
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения		36	36		
УПд.06	Учебная практика		36	36		36
ППд.06	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						
O.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		1						Э(2)		1				
УП.08	Биология		1					дз(2)							
УП.09	История		1					дз(2)							
УПр.10	Обществознание		1					дз(2)							

УП.11	География						дз(2)								
УП.12	Физическая культура						з, дз(2)								
УП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		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(5)						1	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности						1	дз(6)							
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			1				дз(3)							
СГ.04	Физическая культура							з(3-5); дз (6)							
СГ.05	Основы финансовой грамотности			1				дз(3)							
СГ.06	Основы бережливого производства					1		дз(5)							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл														
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1				дз(3)							
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств								Э(5)					1	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов						1	дз(6)							
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.					1		дз(5)							
ОП.05	Основы цифровой экономики					1		дз(5)							
ПМ. 00	Профессиональный цикл														
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях														
МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий								Э(4)					1	
МДКн.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий								Э(4); Курс. раб. (4)					1	
УП.01	Учебная практика				1			дз(4)							
ПП.01	Производственная практика				1			дз(4)							
	экзамен по модулю								Э(4)					1	
ПМн.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях														
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий								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	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья															
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль				1			дз(4) МДК.03.02								
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции							дз(4) МДК.03.01								
УП.03	Учебная практика				1			дз(4) ПП.03								
ПП.03	Производственная практика							дз(4) УП.03								
	экзамен по модулю								Э(4)					1		
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения															
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения								Э(5)						1	
УП.04	Учебная практика							дз(5) ПП.04								
ПП.04	Производственная практика					1		дз(5) УП.04								
	экзамен по модулю								Э(5)						1	
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (Кондитер)															
ВД.МДК.05.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции								Э(6)							1
УП.04	Учебная практика						1	дз(6) ПП.05								
ПП.05.01	Производственная практика							дз(6) УП.05								
	экзамен по модулю – квалификационный экзамен								Э(6)							1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК															
ПМд.06	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (Пекарь)															
МДКд.06.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции								Э(4)					1		
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения					1		дз(4)								
УПд.06	Учебная практика						1	дз(4) ППд.06								
ППд.06	Производственная практика							дз(4) УПд.06								
	экзамен по модулю – квалификационный экзамен								Э(4)					1		
		0	10	3	5	4	6				0	3	0	6	4	4
		10		8		10					3		6		8	
		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:

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня» по видам работ «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Выполнение работ по профессии Пекарь», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Виртуальная лаборатория по виду работы «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение»

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актный