



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

19.02.06 Технология консервов и пищеконцентратов
по программе базовой подготовки

Профиль получаемого профессионального образования: *естественнонаучный*

1. Сводные данные по бюджету времени
(в неделях)

КУРСЫ	(в неделях)																								КУРСЫ	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Гос. итог. атт.		Капсулы	Всего (по курсам)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
	сентябрь				29	октябрь				27	ноябрь				декабрь				29	январь				26				февраль				23			март				30	апрель				27	май				июнь				29	июль				27	август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	1	8	15	22		IX	6	13	20		X	3	10	17	24	1	8	15		22	XI	5	12					19	I		2				9	16	II	2		9	16	23	III		6	13	20	IV	4	11	18	25		1	8	15	22		VI	6	13	20	VII	3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	7	14	21	28	X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	I	11	18	25	II	8	15				22	III		8	15			22	29	IV	12	19	26	V	10	17	24	31	7	14	21	28	VII	5	12	19	26	VIII	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
I									17									=	=							22																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													

19.02.06 ТКиП 3 г. 10 мес. 2018 №130

3. План учебного процесса

[illegible]

2*, 6*, 8* - комплексный дифференцированный зачет
2** - дифференцированный зачет по индивидуальному проекту

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности «Технология консервов и пищевых концентратов»

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Инженерной графики
6	Технической механики
7	Технологии производства консервов и пищевых концентратов
8	Технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Русского языка и литературы
11	Математики
12	Физики
13	Химии
14	Биологии

№	Наименование
Лаборатории	
1	Химии
2	Сырья и продукции консервов и пищевых концентратов
3	Электротехники и электронной техники
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
6	Микробиологии, санитарии и гигиены
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл» (далее колледж) разработан **на основе:**

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрированного в Минюст России 26 декабря 2013 года, рег. № 30861);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 377 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32490 от 29 мая 2014 года);

- профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1127н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 февраля 2015 г., регистрационный № 36023);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578, от 29 июня 2017 года № 613;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированного в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);

- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»;

- Устава колледжа;

- локальных актов колледжа;

с учетом:

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана;

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образователь-

ных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

- Рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.07.2015 г. исх. № 06-846);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ОПОП СПО по специальности вводится в действие с 01 сентября 2018 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время государственной (итоговой) аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе ФГОС СПО по специальности.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, курсовое проектирование, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по общепрофессиональным дисциплинам и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, указанное в соответствующей ячейке, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной и преддипломной практики составляет – 36 часов в неделю. Объем максимальной учебной нагрузки в переводе на теоретическое обучение – 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

В конце второго курса в каникулярное время с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, которая реализуется за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях, клубах.

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах и в других подразделениях колледжа, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем.

При реализации ПМ.01, ПМ.02 и ПМ.03 предусматривается выполнение курсовых работ. Задания на курсовое проектирование выдается не позднее, чем за месяц до окончания семестра, в котором запланировано курсовое проектирование. Из 10 часов каждой курсовой работы 6 часов планируется на проведение групповых занятий, на которых объясняются общие вопросы курсового проектирования, 4 часа планируются для индивидуальной работы преподавателя-руководителя курсового проектирования с каждым студентом вне расписания. Кроме того, 1 час планируется на защиту каждой курсовой работы и составление преподавателем-руководителем курсового проектирования письменного отзыва о курсовой работе студента. К каждому руководителю курсового проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов.

В каждом семестре УД и МДК ПМ реализуются параллельно. УП проводится рассредоточено кроме УП.05, которая проводится концентрированно в конце семестров.

ПП проводится концентрированно в конце соответствующего семестра.

Практикоориентированность настоящей ОПОП СПО по специальности составляет 61,85%.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО по специальности сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, а также Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ОПОП СПО по специальности выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Обязательным условием освоения среднего (полного) общего образования является выполнение на первом курсе каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. Для руководства индивидуальными проектами обучающихся на всю группу выделяются консультации, указанные в учебном плане. В случае если руководство проектом осуществляют разные преподаватели, то часы консультаций делятся пропорционально количеству обучающихся у преподавателей.

В конце первого курса проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

Экзамен по дисциплине Русский язык проводится после дифференцированного зачета по дисциплине Литература, который является допуском к экзамену по дисциплине Русский язык. Дифференцированный зачет по дисциплине Литература проводится в форме обязательного сочинения.

5.4. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по специальности предусматривает 864 часа вариативной части циклов, которая распределена на общий гуманитарный и социально-экономический цикл математический и общий естественнонаучный цикл и профессиональный цикл.

Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей по требуемым результатам освоения ОПОП и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся.

Учебное время, отведенное на вариативную часть, распределено следующим образом:

№ п/п	Требование работодателей	Дисциплины, МДК, введенные в план (дополненные темами)	Темы, введенные в дисциплину или МДК	Объем часов, на который увеличены УД и МДК
1	Знать техническую терминологию	Дополнительна дисциплина ОГСЭ «Иностранный язык»	Тема: Термин в области технологии производства консервов	2
2	Увеличение в связи с проведением рассредоточенной УП	Дополнена дисциплина ОГСЭ 04. 2Физическая культура»		24
			Итого по циклу ОГСЭ	26
1	Уметь читать рабочие чертежи и различные виды схем, грамотно выполнять рабочие и сборочные чертежи. Знать основы начертательной геометрии	Дополнена дисциплина ОП 01. «Инженерная графика»	Дополнены темы связанные с профессиональной деятельностью практическими занятиями <u>Тема 1 – 6 часов:</u> - Выполнение основной надписи чертежа; - Выполнение чертежного шрифта; - Нанесение размеров на чертеже. <u>Тема 2 – 4 часа:</u> - Сопряжение прямой линии и дуги окружности; -Выполнение сопряжений на чертеже. <u>Тема 4 – 4 часа</u> - Взаимное расположение точки и прямой относительно плоскости; - Взаимное расположение прямой, точки, плоскости. <u>Тема 6 – 6 часов:</u> - Проекционное черчение; <u>Тема 9 – 2 часа:</u> - Условности и упрощение на чертеже <u>Тема 10 – 2 часа:</u> - Резьбовые соединения <u>Тема 11 – 4 часа</u> - Разъемные соединения; - Неразъемные соединения. <u>Тема 14 – 2 часа:</u> - Детализовка сборочного чертежа <u>Тема 15 – 4 часа</u> - Выполнение чертежей по профессии	38
2	Иметь расширенные знания по темам раздела «Детали ма-	Дополнена дисциплина ОП.02	Углублено изучение раздела «Детали машин и меха-	16

	шин и механизмов»	«Техническая механика»	низмов». Темы: «Изменения механических свойств материалов». «Повышение износостойкости поверхностных слоев»; «Поверхностные покрытия»; «Упрочнение поверхностных слоев химико-термической обработкой»	
3	Знать совершенные способы управления электрооборудованием, методы энергосбережения и повышение энергетической эффективности использования применяемого в профессиональной деятельности электрооборудование, показатели энергоэффективности, современные методы диагностики электрооборудования.	Дополнена дисциплина ОП. 03 «Электротехника и электронная техника»	Углублено изучение тем «Энергосбережение и энергоэффективности оборудования, применяемого в профессиональной деятельности», «Диагностика электрооборудования»	46
4	Знать методику специальных микробиологических анализов, применяемых в профессиональной деятельности; уметь готовить дезинфицирующие средства	Дополнена дисциплина ОП 04. «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»	Углублено изучение темы «Общие и специальные методы микробиологического контроля» <u>Темы:</u> - «Виды пищевых отравлений немикробной клетки»; - «Санитарные требования к устройству ПОП»; - «Классификация, правила приготовления, условия и сроки хранения моющих средств».	14
5	Знать параметры ведения технологических процессов применяемых в профессиональной деятельности	Дополнена дисциплина ОП 05. «Автоматизация технологических производств»	Углублено изучение темы: «Технические средства контроля технологических параметров». Введено практическое занятие «Устройство и принцип действия основных типов приборов»; <u>Дополнительная тема</u> «Характеристика основных направлений развития производства»; <u>Дополнены темы:</u> - «Основы автоматизации основных технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов». <u>Введены практические занятия:</u> - «Технические средства защиты, их подразделение»; - «Системы управления производством»; - «Автоматизация процессов производства консервов и пищевых концентратов».	54
6	Знать технологию подготовки документов в текстовых и табличных процессах. Уметь: создавать, форматировать, редактировать и готовить к печати документы в текстовых и табличных процессах.	Дополнена дисциплина ОП 06. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»	Углубленное изучение тем: «Компьютерные технологии подготовки текстовых документов», «Компьютерные технологии обработки информации на основе табличных процессов»	16
7	Уметь оценивать качество основных видов консервов и пищевых концентратов; используя действующие стандарты и нормативно техническую документацию	Дополнительна дисциплина ОП. 07 «Метрология, стандартизация»	Углубленное изучение тем: «Средства и методы измерений», «Государственный метрологический контроль»	18
8	Знать о роли финансов в регулировании экономики. Знать назначение налогов. Знать организационно-правовые формы предприятия. Уметь рассчитывать показатели эффективного использования основных средств предприятия.	Дополнена ОП 09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Дополнить тему: «Финансы, денежно-кредитная и налоговая системы РФ» Дополнена тема: «Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект в рыночной экономике. Формы создания предприятий».	60

	Знать формы оплаты труда и их грамотное применение на производстве. Уметь рассчитывать коэффициенты использования трудовых ресурсов на предприятии Уметь использовать различные методы управления. Уметь строить организационную структуру предприятия. Уметь применять на практике различные методы мотивации труда. Уметь грамотно и быстро принимать управленческие решения Знать правила общения в коллективе. Уметь предотвращать возникновение конфликтных ситуаций в коллективе. Уметь проводить сегментацию рынка потребительских товаров. Уметь определять жизненный цикл товара (ЖЦТ) производимого на предприятии Знать о ценовой и неценовой конкуренции. Уметь выбирать необходимую систему товароведения		Углублена тема: «Имущество и капитал предприятий. Основание средства организации». Углублена тема: «Трудовые ресурсы предприятий отрасли, планирование кадров и их подбор, формы и системы оплаты труда» Углублена тема: «Принципы и методы управления». Углублена тема: «Организация, ее признаки». Дополнена тема: «Основные теории мотивации» Дополнена тема: «Содержание и виды управленческих решений». Углублена тема: «Природа конфликта в организации, их методы решения. Методы снятия стресса». Дополнена тема: «Рынок как экономическая основа маркетинга». Углублена тема: «товар и товарная политика» Дополнена тема: «Цена и ценовая политика»	
9	Уметь: оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим. Знать: порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим	Дополнена дисциплина ОП 11 Безопасность жизнедеятельности	Общие правила оказания первой медицинской помощи на производстве	2
10	Знать технологические процессы и конструктивные методы, при обслуживании аппаратов, критерии подобия процессов массопередачи; кинетику сушки. Уметь пользоваться расчетами материального и энергетического баланса.	Введена дисциплина ОП. 12. «Процессы и аппараты»	Углубленное изучение тем: «Кинетика сушки», «Термодинамика и термодиффузия».	72
11	Знать технологию производства продуктов биосинтеза (антибиотиков, органических кислот) и уметь составлять схемы контроля технологических процессов	Введена дисциплина ОП. 13. «Основы технологии производства продуктов биосинтеза»	Углубленное изучение промышленного применения микробиологических процессов при производстве продуктов биосинтеза	88
12	Уметь проводить микробиологические анализы оценки качества пищевых продуктов, воды, воздуха. Обладать навыками проведения микробиологического анализа	Введена дисциплина ОП. 14 «Техника микробиологического анализа»	Углублено изучение общих и специальных методов микробиологического контроля	48
13	Обладать навыками определения ферментативной активности микроорганизмов в пищевых продуктах методами биохимических анализов	Введена дисциплина ОП. 15. «Основы биологической химии»	Углубленное изучение процессов ферментативной активности микроорганизмов в пищевых продуктах	96
14	Уметь эффективно использовать правовые средства регулирования трудовой деятельности в процессе трудоустройства	Введена дисциплина ОП. 16. «Основы поиска работы»	Углубленное изучение правовых документов трудовой деятельности	32
15	Обладать навыками работы с лабораторным оборудованием и приборами, посудой, реактивами. Уметь выполнять расчёты для приготовления растворов. Знать основные лабораторные операции	Введена дисциплина ОП. 17. «Техника и технология лабораторных работ»		48
16	Выписка из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопро-	Введена дисциплина ОП.18 Основы предпринимательства		34

	су: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года». Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения			
			Итого по циклу ОП	682
1	Уметь выполнять технологические и продуктовые расчеты, конструктивные и тепловые расчеты оборудования. Уметь пользоваться информационными технологиями. Знать современные способы консервирования, технологическое оборудование с программным управлением, принцип работы автоматизированных поточных линий. Уметь анализировать и принимать решение во внештатных ситуациях на производстве. Уметь производить органолептическую и физико-химическую оценку сырья и готового продукта.	Дополнен МДК. 01.01. Технология производства консервов ПМ. 01. Производство консервов	Углубленное изучение технологии, оборудования, техникохимического контроля при производстве консервов. <u>Введена тема</u> 1.1 Используемое сырье и материалы для производства консервов. 1.2 Дополнена подтемой «Консервирование соков концентрированием» 2. Дополнены практические занятия по выполнению продуктовых расчетов расхода вспомогательных материалов для производства консервов, по выполнению технологических, конструктивных, тепловых расчетов оборудования, аппаратов. 2.1 Дополнена тема 2.1. современными видами тары для расфасовки консервов и оборудованием для современных способов расфасовки и укупорки тары» 3. Производство консервов для детского питания», «Производство консервов для диетического питания», «Современные способы получения соков» 3.1 «современные способы стерилизации консервов и оборудование для этих способов». 3.2 «мини комплексы для переработки плодоовощного сырья.	8
2	Уметь выполнять технологические и продуктовые расчеты, конструктивные и тепловые расчеты оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса. Уметь анализировать и принимать решение в нестандартных ситуациях на производстве.	Дополнен МДК 02.01 Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Углубленное изучение технологии, оборудования, технологического контроля при производстве продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса. <u>Дополненные темы:</u> 1. Современные способы сушки сырья; оборудование для этих способов». 1.3 «Производство сухих продуктов из картофеля»; «Технологические линии по производству сухого картофельного пюре». Введена тема 1.4. «Производство плодовых и овощных порошков» Введены темы «Технологические линии по производству плодовых и овощных порош-	8

			ков. 1.5 «Производство сухих продуктов из смеси сушеных овощей», «Технологические линии по производству смесей сушеных» 1.6. «Технология сушки мяса».	
3	Уметь выполнять технологические и продуктовые расчеты, конструктивные и тепловые расчеты оборудования для производства пищекокцентратов. Знать работу и управление автоматизированных поточных линий.	Дополнен МДК 03.01. Технология производства пищекокцентратов	Углубленное изучение технологии, оборудования, технокимического контроля при производстве пищекокцентратов <u>Дополненные темы:</u> - «Производство концентратов обеденных блюд», «Производство молочно-зерновых концентратов» и «Производство сухих завтраков из зерновых культур». <u>Введены темы</u> - «моечные машины для мойки зерновых»; «обжарочное оборудование : газовая печь, аппарат системы Линдгрентц»; «Машина для вспучивания зерен». - «Монтаж и ремонт оборудования. Виды и причины неисправностей. Правила установки и накладки технологического оборудования».	6
4	Выполнять работу по профессии 15661 "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	Введен МДК 05.01 Технология приготовления пищевой продукции на линиях		170
Итого по циклу ПМ				192
ВСЕГО				900

5.5. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости в течение всего периода обучения по расписанию консультаций (вне расписания обязательных занятий). Если по УД, МДК предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом 2 часа.

5.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Формы промежуточной аттестации по УД и МДК указаны в плане. По каждому ПМ при его завершении проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и ПМ указаны в рабочих программах и контрольно-оценочных средствах. Все формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На каждый экзамен по УД, МДК и ПМ выделяется 12 часов для оплаты. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов УД, МДК, УП, ПП.

Аттестация по итогам ПП проводится с учетом отзыва руководителя практики от организации, предприятия, учреждения и дневника практики обучающегося.

Экзамены по УД и МДК проводятся в конце семестра в форме сессии. Промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный день за счет дней промежуточной аттестации проводится экзамен (квалификационный), на котором представители работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При завершении освоения ПМ.07, кроме того, присваивается квалификация по профессии «Повар».

5.7. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация состоит из подготовки и защиты выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы или проекта. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации, требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, указанных в пп. 5.1.

На руководство выпускной квалификационной работой выделяется 16 часов на одного обучающегося (руководство ВКР – 8 часов, консультации – 8 часов), на рецензирование – 4 часа на одну работу, на нормоконтроль – 1 час на одну работу, на защиту одной работы выделяется 1 час каждому члену ГЭК (всего не более 7 часов). К каждому руководителю дипломного проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов. К каждому рецензенту дипломного проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов.