

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ГРК "Интеграл", к.п.н.

Д.А. Саховский

30 апреля 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ 161

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов
по программе базовой подготовки

Квалификация: *Техник-технолог*

Форма обучения: *Очная*

Нормативный срок обучения: *3 года и 10 месяцев*

на базе: *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования: *естественно-научный*

ТК-11

2. График учебного процесса

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

КУРСЫ	сентябрь				октябрь			ноябрь				декабрь				январь			февраль			март				апрель			май				июнь			июль			август				КУРСЫ	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика			Промежуточная аттестация	Гос. итог. атт.		Каникулы	Всего (по курсу)
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17				24	Полгодовая ВКР	Защита ВКР		Капитулы			
I																																													I	39			2		11	52,0	
II	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	II	30,5	4,5	4	2		11	52,0					
III	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	III	28,3	5,7	6,5	1,5		10	52,0					
IV																																									IV	25,2	1,8	2,5	4	1,5	4	2	2	43,0			
Обозначения:		Теоретическое обучение				Учебная практика				Производственная практика				Промежуточная аттестация				Государственная итоговая аттестация				Каникулы				Учебные сборы				Всего		123	12	13	4	7	4	2	34	199													



МДК.05.01	Технология приготовления пищевой продукции на линиях		4				248	78	170	112	58	0					47	13	34	26	8	201	65	136	86	50												0	170																							
УП.05	Учебная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	4				126													126																																											
ПП.05	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	4				72																				72																																				
ВСЕГО		17	41	6	4	7542	900	6642	2214	4428	2320	2040	68	918	306	612	354	242	16	1188	396	792	438	332	22	675	225	576	166	284	972	324	684	344	304	144	720	240	576	240	240	810	270	648	276	254	10	234	864	288	576	308	258	495	165	396	194	126	10	90	2124	900
ВСЕГО в неделю								54,00	18,00	36,00				54,00	18,00	36,00			54,00	18,00	36,00				54,00	18,00	36,00								36,00	54,00	18,00	36,00				54,00	18,00	36,00							36,00	54,00	18,00	36,00	36,00	70,24	29,76					
ГИА	Государственная итоговая аттестация, исл.																																																													
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год																																																														
Государственная итоговая аттестация																																																														
Дипломная работа																																																														
Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.)																																																														
Защита дипломной работы с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)																																																														

2к, 8к - комплексный дифференцированный зачет
 * индивидуальный проект выполняется по профильным дисциплинам

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	Актовый 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 ППСЗ) 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, приказов Минпросвещения России от 24 сентября 2020 года № 519, от 11 декабря 2020 года № 712;

- 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, приказа Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. № 441;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 года № 885/390 (зарегистрированного в Минюст России 11 сентября 2020 года, рег. № 59778);

- 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) в редакции приказа Минобрнауки России от 17 ноября 2017 года № 1138, в редакции приказа Минпросвещения России от 10 ноября 2020 года № 630;

- 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 образовательных 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);

- Об уточнении 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты_ИТОГ.pdf - Загл. с экрана.

- письма департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-772 «О направлении инструктивно-методического письма»;

- Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № Р-98;

- Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401) [Электронный ресурс]: Сайт Министерства просвещения Российской Федерации / Банк документов / Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования – URL: <https://docs.edu.gov.ru/document/e2f7e224620a8aec7814ff53e623379b/> (дата обращения: 20.04.2021) - Режим доступа: свободный;

- 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;

- примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением ФУМО по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ОПОП СПО по специальности вводится в действие с 01 сентября 2021 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, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, а также виды учебной деятельности обучающихся: самостоятельная работа, курсовое проектирование, контрольная работа, учебная практика, производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика, а также могут проводиться другие виды учебной деятельности.

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 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 академических часа учебной нагрузки и по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, которая реализуется за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях, клубах.

По дисциплинам ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и ОП.18 Основы предпринимательства проводится комплексный дифференцированный зачет в 8 семестре, выставляются две оценки по одной для каждой дисциплины.

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.03 и ПМ.04 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 62,44%.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО по специальности сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, примерной основной образовательной программы 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 естественно-научный профиль получаемого профессионального образования.

Вариативная часть общеобразовательного цикла распределена на введение дополнительных профильных дисциплин Химия, Биология и базовой дисциплины Информатика, а также на введение элективных курсов. Элективные курсы группа выбирает на общем собрании до начала занятий.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение на первом курсе каждым обучающимся индивидуального проекта по профильным дисциплинам. Профильные дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают самостоятельно. В конце первого курса проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

По дисциплине Родной язык изучается русский родной язык.

Дифференцированный зачет по дисциплинам «Родной язык» и «Литература» проводится комплексно в форме обязательного сочинения (выставляются две оценки: одна по литературе, одна по родному языку).

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. Физическая 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»	<p>Дополнены темы, связанные с профессиональной деятельностью практическими занятиями</p> <p><u>Тема 1 – 6 часов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение основной надписи чертежа; - Выполнение чертежного шрифта; - Нанесение размеров на чертеже. <p><u>Тема 2 – 4 часа:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Сопряжение прямой линии и дуги окружности; - Выполнение сопряжений на чертеже. <p><u>Тема 4 – 4 часа:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Взаимное расположение точки и прямой относительно плоскости; - Взаимное расположение прямой, точки, плоскости. <p><u>Тема 6 – 6 часов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Проекционное черчение; <p><u>Тема 9 – 2 часа:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Условности и упрощение на чертеже <p><u>Тема 10 – 2 часа:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Резьбовые соединения <p><u>Тема 11 – 4 часа:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Разъемные соединения; - Неразъемные соединения. <p><u>Тема 14 – 2 часа:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Детализация сборочного чертежа <p><u>Тема 15 – 4 часа:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение чертежей по профессии 	38
2	Иметь расширенные знания по темам раздела «Детали машин и механизмов»	Дополнена дисциплина ОП.02 «Техническая механика»	Углублено изучение раздела «Детали машин и механизмов». Темы: «Изменения механических свойств материалов». «Повышение износостойкости поверхностных слоев»; «Поверхностные покрытия»; «Упрочнение поверхностных слоев химико-термической обработкой»	16
3	Знать совершенные способы управления электрооборудованием, методы энергосбережения и повышение энергетической эффективности использование 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 тестовых 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 тестовых 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. 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	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». 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,	60

	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		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 биотехнологии и уметь составлять схемы контроля технологических процессов	Введена дисциплина ОП. 13. «Основы биотехнологии»	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 вопросу: 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	Введена дисциплина ОП.18 Основы предпринимательства		34
			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, теххимического 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 порошков». 1.5 «Производство сухих продуктов из смеси сушеных овощей», «Технологические линии по производству смесей сушеных» 1.6. «Технология сушки мяса».	8
3	Уметь выполнять технологические и продуктовые расчеты, конструктивные и тепловые расчеты оборудования для производства пищевых концентратов. Знать работу и управление автоматизированных поточных линий.	Дополнен МДК 03.01. Технология производства пищевых концентратов	Углубленное изучение технологии, оборудования, теххимического контроля при производстве пищевых концентратов <u>Дополненные темы:</u> - «Производство концентратов обеденных блюд», «Производство молочно-зерновых концентратов» и	6

			«Производство сухих завтраков из зерновых культур. <u>Введены темы</u> - «мочные машины для мойки зерновых»; «обжарочное оборудование : газовая печь, аппарат системы Линдгрэнц»; «Машина для вспучивания зерен». - «Монтаж и ремонт оборудования. Виды и причины неисправностей. Правила установки и накладки технологического оборудования».	
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.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся в последний день практики с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по освоению профессиональных компетенций, характеристик по освоению общих компетенций, формируемых руководителями практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

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.05 проводится квалификационный экзамен по модулю, на котором присваивается квалификация по профессиям «Оператор линии в производстве пищевой продукции».

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.

5.8. Перечень различных нарушений у лиц с ограниченными возможностями здоровья, которые позволяют обучаться по ООП

Виды нарушений	Разрешение на обучение по ООП
1. Нарушения психических функций (умеренные нарушения эмоций, воли, поведения)	Не разрешено
2. Нарушения интеллекта, мышления (умственная отсталость легкая)	Не разрешено
3. Умеренные и выраженные нарушения речи (заикание)	Не разрешено
4. Умеренные нарушения зрения (слабовидение высокой и средней степени)	Разрешено
5. Стойкие умеренные нарушения слуха (стойкое понижение слуха любой этиологии)	Разрешено
6. Умеренные нарушения двигательных функций нижних конечностей	Разрешено
7. Умеренные нарушения функции дыхания (хронический бронхит, хроническая пневмония, бронхиальная астма)	Не разрешено
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	Не разрешено

9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки)	Не разрешено
10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе сердечная недостаточность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)	Разрешено
11. Выраженные физические недостатки, параличи, отсутствие конечностей	Не разрешено
12. Судороги, потеря сознания (эпилепсия)	Не разрешено

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 4, 5, 6, 10 групп адаптационные дисциплины не требуются. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья этих групп предусматривается проведение физической культуры по специальному разрешенному врачом порядку освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.