#### Министерство образования Ставропольского края

## Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ "ИНТЕГРАЛ"

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБНОУ ГРК "Интеграл", к.п.н.
Д.А. Саховский
30 апреля 2022 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**№** 181

TK-21

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищеконцентратов 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

Год начала подготовки по учебному плану:

2022 год

Приказ об утверждении ФГОС:

от 22 апреля 2014 г. № 377

2. График учебного процесса

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Г						T	1			_	T									_				Т			T					Т	Т									T	1				_						Т			_		Т				4		Т		В	1			T	1ед (		итог.	1	T	
Tr	-	сен	IT	но	рь	1	29	ок	ТЯ	брі	•	27		H	ОЯС	рь			де	каб	рь		29	2	HB	ap	Ь	26	фе	вр	аль	2	3		ма	рт		30	a	пре	ль	2	7		ма	Й			ию	НЬ		29		ию	ЛЬ		27		ав	вгу	ст				ам н				зводо ная	тв	иия	100	TT.			
У	1	1	8	15	2	2	X	6	13	20	0	X	3	1	0	17	24	1	8	3 1	5	22	XI	5	1	2	19	I	2	9	16	I	I	2	9	16	23	III	6	13	2		V	1 1	1	18	25	1	8	15	22	VI	6	13	3 2	20	VII	3	10	0 1	7 2	24	K Y		пиплинам опым курс	071	актика	пра	ктик	a	аттеста	KP		1	100	урсам)
P C																				1	4.																																										P C		не по дис инглина		ебная пр	оплифи		Момная	куточная	товка В	инта ВКН	Kanney		его (по к
Ы	7	1	4	21	2		5 X	12	19	2		2 XI	9	1	6	23	30	7	1	4 2	21	28	4 I	1	1 1	8		1 II	8	15	22	2 1 11		8	15	22	29	5 IV		19	2	6 3 V	3 1	0 1	7	24	31	7	14	21	28	5 VI	1 12	2 1:	9 2		2 VIII		10	6 2	3 3	30	Ы		Обучен	Α.	. A	оди оп		предин	Промея	Подго	Зап			Be
I											1	17											=	=	-							2	2																	::	::	=	=	=	=	=	=	=	-			=	I		39						2			1	1	52,
II	У		y	У	7	y	У	у	У	2	7	<b>16</b> У	У		У	У	У	У	1	7	у	::	=	=				У			У	1	9		У			У			2	7			У		::	п	П	П	п	=	=	-	-	=	=	=	-	-	=	=	П		30,5	, 4	,5	4			2			1	1	<del></del> 52,
Ш	У		У	У	7	y	У	У	У	2	7	16 У	У		У	У	У	У	7	J	у	::	=	-	1	J	У	У	У	У	У	1	8	У	У	У	У	У	У	У	. 2	7 3	/ !	y		::	П	П	П	П	П	П	[ =	-	-	-	-	-	-		-	=	Ш	ı	28,3	5	,7	6,5	5		1,5			1	0	<u></u> 52,
IV												16										::	=	=	= '	y	У	У	У	У	У	1	1	У	У	У	У	::	П	Ι	[ ]	Į	Į	Į,	Д	И	И	И	И	И	И												IV	7	25,2	1	,8	2,5	5	4	1,5	4	2	3	2	43,0
O	<b>o</b> os	3Н	a	4e	ни	RI		1	1151	рет буч		еск	oe					y	ебі	ая	пр	акт	ик	a					Пр			ств		ая				-		жут							100		нна			I	Кан	ику	лы				Уч	ебн бор			Bcei	го	123	1	12	13		4	7	4	2	3	4	199

У

П

::

И

=

\*

	Т	Распре	леление п	о семестра	ам Всег	о часов	Уч	ебная на	рузкаобуч	нающегося					3. Плаг	н учебі	ного прог	цесса	—					Pae	спрелелен	ие нагруз	ки по курсам	н семестрам	час/семес	TD)											1
			80E	si .					Обязателы	ная аудитор в том числ	рная		1 сем		1 кур	эс	2 семе		=		3 семест		2 курс		местр			5 семестр	-	3 курс	6 семест	_			7 семес		4 ку	рс	8 семестр		Аудиторная нагрузка
			х зачет	овани	линам си		_	tast pak		10 C	KT,			аудиторна	_			аудиторна				циторная	İΤ		удиторная	- 2		аудит	_		аудит	орная	ная		ay	удиторная			аудиторн	2	
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей,	CHOB	BAHHE	тов	ных пр оксион рактио	KTHKC	ER JESHOO	i yre6i	рожов)	ых раб	(рован И прое	ная Бная		в том ч	ісле	133	Keller	в том ч	исле	133		в том числ	ie B	ыная	в том чи	ICTEC HOSE	ras bhas	ВТ	ом числе	гая Бная	ВТ	ом числе	тика	rast bHa st	-	в том чис	:ne	Man	в том	исле н	THOS
	МДК, практик	Экам	odimi	our To tipk	цуалья ям и д том п	юпра	аксим	спыта	го зан сий, у <sub>ј</sub>	аторн жих з	poekti VIB-Hisil	масть	всего	то ли:	ek.	Diame.	всего	то лп	3 E	CMAUTE:	всего	то лп	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	E BCerc	то л	III3 SEUI	MAJES OSTEJI	всего	э лпз	оятел	то	лпз 🖁	прак	оятел	всего	то лпз	оект	по во	то л	Dex T	прак этиви ативи
			ферен	рсово	идивид модул уче	-	M	стоят	рен (	(лабор ктиче	вое п	мажси			ил пре	макс	22		ил пре	Makei	16		максі	CaMoori 19	1	ř	Makci	16		макс	18	фи	6.5	макс	16		рспр	зжост	_	dii odii 2	вари на
			Alle A	2:	H 2			Casic	ĭ	JIII3	курск		нед.		×		нед.		×		нед.			нед.		4 нед.		нед.		1	18 вед.	8	6,5 нед.		нед.		8	н	д.	£ 2,	ц.
1	2	_	4 :	_			9	_	_	13		15 16	17	18 19		20 2	1 22	23 24		25 2	6 27	28 29	30	31 32	33	34 35	36 31	38 3	9 40	41 42	43 44	45 46	47	48 49	50 5	51 52	53	54 5	5 56 5	7 58 5	
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ Базовые предметы	3	11	1 1	2106	0				306													+					-													836 568
ОДБ.01	Русский язык	2			752	v	59	19 4	40	0		27 9					0 22																								40 0
ОДБ.02 ОДБ.03	Литература Родной язык	$\mathbf{H}$	2к				174 78		18 106 60 42	12		76 24 24 8		46 6 8 8			2 66 0 44																								118 0 60 0
ОДБ.04	Информатика Иностранный язык		2				68 173		0 18	22 116		28 10 74 24		8 10 0 50			8 22 3 66						Н																		0 40 116 0
ОДБ.06	Астрономия		1				50	16	30	4		50 16	34	30 4																											34 0
ОДБ.07 ОДБ.08	История  Физическая культура // Адаптированная физическая культура		2				118		8 70 16 0			52 18 75 25		0 50			3 66																								78 0 116 0
	Основы безопасности жизнедеятельности  Основы безопасности жизнедеятельности		2				58		0 30			26 8		14 4			0 22						-																		40 0
ОДП.00	Профильные предметы		_		700	0	700	232 4	68 316	152	0																														
ОДП.01 ОДП.02	Математика Химия	2					350 176			132		152 50 78 26		52 50 48 4			6 132 2 66																								234 0 0 118
ОДП.03 ЭК.00	Биология Элективные курсы	H	2		454	0	174			8 8		76 26	50	46 4			2 66																								0 116
ЭК.01	Основы финансовой грамотности		2		404			38	8 70		50	50 16	34	30 4		66 2	2 44	40 4																							0 78
ЭК.02	Основы экономических знаний Основы химии пищи	+	2	_			150	50 1	00 38	62	$\dashv$	52 18	34	12 22		98 3	2 66	26 40	)																						0 100
	Химия в консервном производстве Безопасность пищевых продуктов	$\vdash$	2				118	40 7	8 62	16		52 18	34	26 8		66 2	2 44	36 8																							0 78
ЭK.03	Сырье консервного производства	$\Box$		2			70			0		26 10					2 22		22																						0 38
3K.04	Индивидуальный проект*						/0	32 :	8 0	0	38	20 10	10	0	10	44 2	2 22	U	22																						59,54 40,46
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО	14	30	5 3	5436	900	4536 1	512 30	24 152	8 1466	30																														
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ	0	4 :	5 0	772	0	772	314 4	58 44	414	0																														432 26
	Основы философии		7				64		8 40																									64 16	48 4	10 8					48 0
ОГСЭ.02 ОГСЭ.03	История Иностранный язык	_	7				72 252		8 4 70 0	170										72 2 48 1		0 32		18 38	0	38	48 10	32 (	32	52 16	36 0	36	1	48 16	32	0 32					48 0 168 2
ОГСЭ.04	Физическая культура // Адаптированная физическая культура		8 3,4				384	192 1	92 0	192										64 3	2 32	0 32	76	38 38	0	38	64 32	32	32	72 36	36 0	36		64 32	32	0 32	44	22 2	2 0 2	2	168 24
EH.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ	2	1 (	0 0	324	0	324	100 2	24 134	90	0																														224 0
	Математика	3					68		8 28											68 2	0 48	28 20	)							46 10	36 36										48 0
EH.02 EH.03	Экологические основы природопользования Химия	4	6				46 210			70										96 3.	2 64	22 42	114	38 76	48	28				46 10	36 36	0									36 0 140 0
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	12	25 (	0 3	4340	900	3440 1	098 23	135	0 962	30																														1468 874
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	6	11 (	0	1741	0				480	0																														512 682
OΠ.01 OΠ.02	Инженерная графика Техническая механика		4				126 112	40 8	6 14	72 20									+	70 2	2 48	8 40	56 112	18 38 36 76	56																48 38 60 16
ОП.03	Электротехника и электронная техника	5					126		8 68														80	24 56	42	14	46 14	32 2	6 6												42 46
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3							38										4	94 3	0 64	38 26	5					22 4	2 11	70 24	## ao	24									50 14
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	-	6				124 94		6 46 6 32																			64 3		78 24	54 28	26									32 54 48 16
	Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация	,	6				80			16									+				-				24 30	04 3	2 32	80 26	54 38	16									36 18
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	7					68	20 4	8 40	8																								68 20				22 4	4 24 2		48 0
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда		8ĸ				44	12 3	24	44 8																								96 32	04 4	10 24		12 4			48 60 32 0
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности Процессы и аппараты		6				104 104	34 7	0 48	22 36									+	48 1	6 32	24 8	56	18 38	24	14				104 32	72 36	36									68 2 0 72
ОП.13	Основы биотехнологии Техника микробиологического анализа	8	5				127 68	39 8	8 66 8 32	22																	68 20	48 3	2 16								12	7 39 8	8 66 2	2	0 88 0 48
ОП.14	Экспертиза качества продуктов, сырья растительного и	7					142		6 48																		55 20	-,3 3	10				1	142 46	96 4	18 48					0 96
ОП.16	животного происхождения Основы поиска работы		8		1	L	48	16 3	2 32	0	+																										48	16 3	2 32 (		0 32
ОП.17	Техника и технология лабораторных работ Основы предпринимательства		3 8к	-[					8 16 4 16	32 18	$\exists$					$-\mathbb{F}$			45	68 2	0 48	16 32					$+ \mathbb{T}$										50	16 3	4 16 1	8	0 48 0 34
ПМ.00	Профессиональные модули		14 (	0 3	2599	900				482																															956 192
ПМ.01	Производство консервов	6			981	334	647	207 4	40 240	190	10																														
МДК.01.01	Технология производства консервов Учебная практика по производству консервов	6	6	6		172	647	207 4	40 240	190	10	-				H							221	69 152	82	70	210 66	64 8	4 60	216 72	74 72	60 10									432 8
ПП.01	Производственная практика по производству консервов		4,6			162																				72							90								
ПМ.02	Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	6			518	212				92																															
МДК.02.01	Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	$\prod$	6			L	306	102 2	04 112	92	0																144 48	96 4	8 48	162 54	108 64	44									196 8
УП.02	Учебная практика по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса		6			68																						32			36										
ПП.02	Производственная практика по производству продуктов из		6			144																											144								
ПМ.03	картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса Производство пищеконцентратов	8				120				60																															
	Технология производства пищеконцентратов Учебная практика по производству пищеконцентратов	-	8	7		66	236	76 1	60 90	60	10																						2	236 76	160 9	90 60	10	6	6		154 6
	Производственная практика по производству пищеконцентратов		8			54																																		5	4
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	8	8	8		36	262	88 1	74 82	<b>82</b> 82	10																						1	146 50	06	50 46	Ι,.	5 38 7	8 32 2	5 10	174 0
МДК.04.01 ПП.04	Управление структурным подразделением организации Производственная практика по организации работы структурного	0	8	8		36	202	00 1	7-1 82	62	10																							70 30	70 .	40	11	, 36 /	0 32 3	3	5 174 0
	подразделения																		4																						

IIM.05 Выполнение работ по профессии 15661 "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	4		446 19	08 248 7	3 170 11	12 58	0																											
МДК.05.01 Технология приготовления пищевой продукции на линиях	4			248 7	3 170 11	12 58	0						47 13	34 26	8 201	65 13	86 50																	0 170
УП.05 Учебная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	4		10	26										126																				
ПП.05 Производственная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	4		7	2														72																
ВСЕГО	17 41	6 4	7542 90	00 6642 22	14 4428 23	350 2010	0 68 918	306 613	2 368 228 16	1188 396	792 454	316 22	675 225	576 166	284 972	324 68	4 344 30	1 144	720 240	576 2	40 240	810 2	70 648 27	6 254 10	234	864 288 576	308 258	4	495 1	65 396	194	126 10	90	2124 900
ВСЕГО в недели				54,00 18,	00 36.00		7100	18.00 36.0		54.00 18.00						18.00 36.0	00	26.00	4.00 18.00	26.00		54,00 1			25.00	54.00 18.00 36.00			14 00 10	8,00 36,00			36.00	70,24 29,76
							54,00	18,00 36,0	00	54,00 18,00	36,00		54,00 18,00	36,00	54,00	18,00 36,0	00	30,00	4,00 18,00	30,00		54,00 1	5,00 36,00		36,00	34,00 18,00 36,00			×,00 10				20,00	
ГИА Государственная итоговая аттестация, нед.				2 1,000			34,00	18,00 36,0		54,00 18,0	36,00		54,00 18,00	36,00	54,00	18,00 36,0	00	30,00	4,00 10,00	30,00		54,00 1	5,00 36,00		36,00	34,00 18,00 36,00			54,00 10	.,			6 нед.	% %
ГИА Государственная итоговая аттестация, нед.		дисциплин	и МДК			_	34,00	61		54,00 18,00	792		54,00 18,00	450	54,00	64		0	4,00 18,00	480		54,00 1	540		0	576			4,00 10	330		_	6 нед. 0	% %
		дисциплин учебной пра					34,00			54,00 18,00			54,00 18,00		54,00		8		4,00 10,00	480		54,00 1			0	.,			4,00 10	330 66			6 нед. 0	% %
Консультации по 4 часа на одного обучающегося			ктики				34,00			54,00 18,00			54,00 18,00	450	54,00	64	8	0	4,00 18,00	480		54,00 1	540		0 0 234	.,		3-	54,00 13	330			6 нед. 0 0 90	% %
Консультации по 4 часа на одного обучающегося		учебной пра	ктики венной прак	тики			24,00			54,00 18,00			54,00 18,00	450	54,00	64	8	0	4,00 13,00	480		54,00 1	540		0 0 234	.,		5-	54,00	330			6 нед. 0	% %
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год		учебной пра производст	ктики венной прак	тики			54,00			54,00 18,00			54,00 18,00	450	54,00	64	8	0	4,00 13,00	480		54,00 1:	540		0 0 234	.,		3	54,00	330			6 нед. 0 0 90	% %
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация 2 нед. с 15 по 28 июня	Всего	учебной про производсти преддиплом	ктики венной прак ной практи	тики			34,00			54,00 18,00			54,00 18,00	450	54,00	64	8	0	4,00 10,00	480		54,00 1:	540		0 0 234	.,			54,00	330			6 нед. 0 0 90	% %
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на клаждый учебный год Государственная итоговая яттестация	Всего	учебной пра производста преддиплом экзаменов	ктики венной прак ной практи	тики			34,00			54,00 18,00			54,00 18,00	450	54,00	64	8	0	4,00 10,00	480		54,00 1:	540		0 0 234	.,			54,00	330			6 нед. 0 0 90	% %
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация 2 нед. с 15 по 28 июня	Всего	учебной про производсти преддиплом экзаменов дифференци зачетов дифференци	жтики зенной прак ной практи прованных з	тики ки ачетов ачетов (без у		туры)	33,00			54,00 18,00			54,00 18,00	450	54,00	64	8	0	4,00 10,00	480		54,00 1:	540		0 0 234	.,			13	330			6 нед. 0 0 90	% %
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на клждый учебный год Государственная итоговая яттестация 2 исд. с 15 по 28 июня 1. Защита выпуской каланфикационной работы	Всего	учебной пра производсти преддиплом экзаменов дифференци зачетов	жтики зенной прак ной практи прованных з	тики ки ачетов ачетов (без у		туры)	34,00			54,00 18,00			54,00 18,00	450	54,00	64	8	0	4,00 10,00	480		54,00 1:	540		0 0 234	.,			13	330			6 нед. 0 0 90	% %

 <sup>2</sup>к, 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 пищеконцентратов»

№	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 пищеконцентратов
8	Технологического оборудования производства консервов и
	пищеконцентратов
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Русского языка и литературы
11	Математики
12	Физики
13	Химии
14	Биологии

N₂	Наименование
	Лаборатории
1	Химии
2	Сырья и продукции консервов и пищеконцентратов
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 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 пищеконцентратов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 377 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32490 от 29 мая 2014 года);

- 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, 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 Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 (зарегистрированного в Минюст России 07 декабря 2021 года, рег. № 66211);
- 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:

- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);
- 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);
- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям. [Электронный ресурс]: Сайт Управления развития профессионального образования Российского университета транспорта РУТ (МИИТ) / Центр развития профессионального образования / Документы / Методрекомендации URL: https://www.crpo-mpu.com/432225553 Загл. с экрана (дата обращения: 05.04.2022) 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 Минобрнауки России 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;
- 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;
- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением ФУМО по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- 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 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 URL: http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты\_ИТОГ.pdf Загл. с экрана (дата обращения: 10.04.2017) Режим доступа: свободный;
- Примерных программ общеобразовательных предметов, размещенных на сайте реестра примерных основных образовательных программ СПО [Электронный ресурс]: Сайт «Реестр примерных основных образовательных программ СПО» / Примерные рабочие программы. Общеобразовательный блок URL: https://reestrspo.firpo.ru/listview/TeachingMaterial Загл. с экрана (дата обращения: 05.04.2022) Режим доступа: свободный;
- 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»;
- 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.

#### 5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ОПОП СПО по специальности вводится в действие с 01 сентября 2022 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:

<b>№</b> π/π	Требование работодателей	Дисциплины, МДК, введенные в план (дополненные темами)	Темы, введенные в дисциплину или МДК	Объем часов, на который увеличе- ны 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
	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  Тема 1 — 6 часов:  - Выполнение основной надписи чертежа;  - Выполнение чертежного шрифта;  - Нанесение размеров на чертеже.  Тема 2 — 4 часа:  - Сопряжение прямой линии и дуги окружности;  - Выполнение сопряжений на чертеже.  Тема 4 — 4часа  - Взаимное расположение точки и прямой относительно плоскости;  - Взаимное расположение прямой, точки, плоскости.  Тема 6 — 6часов:  - Проекционное черчение;  Тема 9 — 2 часа:  - Условности и упрощение на чертеже  Тема 10 — 2часа:  - Резьбовые соединения  Тема 11 — 4часа  - Разъемные соединения:  - Неразъемные соединения.  Тема 14 — 2часа:  - Деталировка сборочного чертежа  Тема 15 — 4 часа  - 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»; «Упрочение поверхностных слоев химико-термической обработкой»	16
3	Знать совершенные способы управления электрооборудованием, методы энергосбережения и по-	Дополнена дисциплина ОП. 03 «Электротехника и элек-	Углублено изучение тем «Энергосбережение и энергоэффективности оборудования, применяемого в профессиональ-	46

19.02.06 Технология консервов и пищеконцентратов 3 г. 10 мес. 2022 №181

	вышение энергетической эффективности использование применяемого в профессиональной деятельности электрооборудование, показатели энергоэффективности, современные методы диагностики электрооборудования.	тронная техника»	ной деятельности», «Диагностика электрооборудования»	
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 «Общение и специальные методы микробиологического контроля»  Темы:  - «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 техноло- гических производств»	Углублено изучение темы: «Технические средства контроля технологических параметров». Введено практическое занятие «Устройство и принцип действия основных типов приборов»;  Дополнительная тема «Характеристика основных направлений развития производства»;  Дополнены темы: - «Основы автоматизации основных технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов».  Введены практические занятия: - «Технические средства защиты, их подразделение»; - «Системы управления производством»; - «Автоматизация процессов производства консервов и пищеконцентратов».	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 техно- логии в профессиональной дея- тельности»	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 пищеконцентратов; 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.	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».	60

	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.		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».	
	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		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 жизнедея- тельности	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 микро- биологических процессов при производстве продуктов био- синтеза	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 Ставро-	Введена дисциплина ОП.18 Основы предпринимательства		34

	польском 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			
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	Итого по циклу ОП  Углубленное изучение технологии, оборудования, технохимического контроля при производстве консервов.  Введена тема  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 получение соков»  3.1 «современные способы стерилизации консервов и оборудование для этих способов».  3.2 «мини комплексы для переработки плодоовощного сы-	<b>682</b> 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 нештатных ситуациях на производстве.	Дополнен МДК 02.01 Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	рья.  Углубленное изучение технологии, оборудования, технологического контроля при производстве продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.  Дополненные темы:  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 ово-	8

3	Уметь выполнять технологические и продуктовые расчеты, конструктивные и тепловые расчеты оборудования для производства пищеконцентратов. Знать работу и управление автоматизированных поточных линий.	Дополнен МДК 03.01. Технология производства пищеконцентратов	щей», «Технологические линии по производству смесей су- шеных»  1.6. «Технология сушки мяса».  Углубленное изучение технологии, оборудования, технохи- мического контроля при производстве пищеконцентратов  Дополненные темы:  - «Производство концентратов обеденных блюд», «Произ- водство молочно-зерновых концентратов» и «Производство сухих завтраков из зерновых культур.  Введены темы  - «моечные машины для мойки зерновых»; «обжарочное оборудование: газовая печь, аппарат системы Линдгренц»; «Машина для вспучивания зерен».  - «Монтаж и ремонт оборудования. Виды и причины неис- правностей. 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.

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 лней.

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, государственного экзамена в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование — соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Демонстрационный экзамен проводится по стандартам Ворлдскиллс Россия.

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 BKP -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 ГАК (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.

На демонстрационном экзамене должны присутствовать эксперты, имеющие сертификаты Ворлдскиллс Россия. Экзамен проводится по рекомендациям Ворлдскиллс Россия.

#### 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, бронхиаль-	Не разрешено
ная астма)	
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	Не разрешено
9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной киш-	Не разрешено
ки)	
10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе сердечная недоста-	Разрешено
точность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)	
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.