

Утверждаю

Директор

краевого государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения

«Красноярский технологический  
техникум пищевой промышленности»

  
О.В. Юдина



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования -  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.07 Технологии молока и молочных продуктов

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППСЗ – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

3. План учебного процесса спец. 19.02.07 для обучающихся на базе основного общего образования с 2021г.

| индекс      | Наименование циклов, дисциплин профессиональных модулей, МДК, практик | Формы проведения промежуточной аттестации 3/ДЗ/Э | Максимальная | Самостоятельная работа | Всего занятий | Обязательная аудиторная |                               |                 |             |            | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
|-------------|---|--|--------------|------------------------|---------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------|------------|--|--------|--------|--------|---------|----------|--------|--|--------|--|
|             |   |  |              |                        |               | Лекции                  | Лабор и практич. вкл семинары | Курсовая работа | в том числе |            |  |        | 1 курс |        | 2 курс  |          | 3 курс |  | 4 курс |  |
|             |   |  |              |                        |               |                         |                               |                 | I сем       | II сем     | III сем  | IV сем | V сем  | VI сем | VII сем | VIII сем |        |  |        |  |
| 1           | 2   | 3  | 4            | 5                      | 6             | 7                       | 8                             | 9               | 10          | 11         | 12   | 13     | 14     | 15     | 16      | 17       |        |  |        |  |
| <b>0.00</b> | <b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>                         | <b>4 Э</b>                                       | <b>2106</b>  | <b>702</b>             | <b>1404</b>   | <b>1002</b>             | <b>402</b>                    |                 | <b>612</b>  | <b>792</b> |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.01      | Русский язык  | ДЗ, Э  | 117          | 39                     | 78            | 68                      | 10                            |                 | 34          | 44         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.01.02   | Литература  | ДЗ(компл)  | 127          | 42                     | 85            | 85                      |                               |                 | 51          | 34         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.01.03   | Родная литература   | ДЗ (компл)                                       | 48           | 16                     | 32            | 32                      |                               |                 |             | 32         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.02      | Иностранный язык  | ДЗ   | 176          | 59                     | 117           |                         | 117                           |                 | 51          | 66         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.03      | Математика  | ДЗ, Э  | 234          | 78                     | 156           | 156                     |                               |                 | 68          | 88         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.04      | История   | ДЗ, ДЗ   | 175          | 58                     | 117           | 117                     |                               | 117             | 51          | 66         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.05      | Физическая культура   | ДЗ, ДЗ   | 177          | 60                     | 117           |                         |                               |                 | 51          | 66         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.06      | ОБЖ   | ДЗ   | 105          | 35                     | 70            | 50                      | 20                            |                 | 34          | 36         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.07      | Информатика   | ДЗ   | 150          | 50                     | 100           | 60                      | 40                            |                 | 34          | 66         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.08      | Физика  | Э  | 146          | 49                     | 97            | 65                      | 32                            |                 | 51          | 46         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.09      | Химия   | ДЗ, Э  | 162          | 54                     | 108           | 78                      | 30                            |                 | 50          | 58         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.10      | Обществознание( вкл. экономику и право)                               | ДЗ(компл.)                                       | 162          | 54                     | 108           | 108                     |                               |                 | 52          | 56         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.11      | Биология  | ДЗ(компл. с ОУД.14)                              | 108          | 36                     | 72            | 62                      | 10                            |                 | 34          | 38         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.12      | География   | ДЗ(компл. с ОУД.13)                              | 108          | 36                     | 72            | 62                      | 10                            |                 | 34          | 38         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.13      | Астрономия  | ДЗ(компл. с ОУД.12)                              | 54           | 18                     | 36            | 30                      | 6                             |                 |             | 36         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОУД.14      | Дисциплины по выбору  | ДЗ(компл.)                                       | 57           | 18                     | 39            | 29                      | 10                            |                 | 17          | 22         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
|             | Экология  | ДЗ(компл.)                                       | 57           | 18                     | 39            | 29                      | 10                            |                 | 17          | 22         |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
|             | Творческое обучение   | 6Э+7Экв/30ДЗ                                     | 4536         | 1512                   | 3024          | 1714                    | 1280                          | 30              |             |            |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОГСЭ.00     | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл             | 8 ДЗ   | 732          | 244                    | 488           | 146                     | 342                           |                 |             |            |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОГСЭ.01.    | Основы философии  | ДЗ   | 64           | 16                     | 48            | 48                      |                               |                 |             |            |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОГСЭ.02.    | История   | ДЗ   | 64           | 16                     | 48            | 48                      |                               |                 |             |            | 48   |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ОГСЭ.03     | Иностранный язык  | ДЗ, ДЗ, ДЗ                                       | 200          | 32                     | 168           |                         | 168                           |                 |             |            | 28   | 34     | 28     | 28     | 28      | 22       |        |  |        |  |
| ОГСЭ.04     | Физическая культура   | ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ                           | 336          | 168                    | 168           |                         | 168                           |                 |             |            | 28   | 34     | 28     | 28     | 28      | 22       |        |  |        |  |
| ОГСЭ.05.    | Русский язык и культура речи  | ДЗ   | 68           | 12                     | 56            | 50                      | 6                             |                 |             |            |  |        |        |        |         | 56       |        |  |        |  |
| Е.Н.00      | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл                | 3 ДЗ   | 429          | 143                    | 286           | 166                     | 120                           |                 |             |            | 126  | 104    | 56     |        |         |          |        |  |        |  |
| ЕН.01.      | Математика  | ДЗ   | 60           | 20                     | 40            | 20                      | 20                            |                 |             |            | 40   |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ЕН.02.      | Экологические основы природопользования                               | ДЗ   | 48           | 16                     | 32            | 32                      |                               |                 |             |            |  |        |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ЕН.03.      | Химия   | ДЗ (компл)                                       | 237          | 79                     | 158           | 88                      | 70                            |                 |             |            | 86   | 72     |        |        |         |          |        |  |        |  |
| ЕН.04.      | Информатика   | ДЗ   | 84           | 28                     | 56            | 26                      | 30                            |                 |             |            |  |        | 56     |        |         |          |        |  |        |  |
| П.00        | Профессиональный учебный цикл   | 6Э+7Экв/19ДЗ                                     | 3375         | 1125                   | 2250          | 1402                    | 1718                          | 30              |             |            | 346  | 692    | 464    | 760    | 500     | 388      |        |  |        |  |
| ОП.00       | Общепрофессиональные дисциплины                                       | 2Э/11ДЗ  | 1599         | 533                    | 1066          | 644                     | 422                           |                 |             |            | 92   | 202    | 186    | 186    | 152     | 248      |        |  |        |  |
| ОП.01       | Инженерная графика  | ДЗ   | 75           | 25                     | 50            |                         | 50                            |                 |             |            |  |        | 50     |        |         |          |        |  |        |  |

|   |            |      |     |           |     |      |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     |    |
|---|------------|------|-----|-----------|-----|------|----|--|--|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| Техническая механика  | ДЗ (компл) | 90   | 30  | 60        | 48  | 12   |    |  |  |    | 28  | 32  |     |     |     |     |    |
| Электротехника и электронная техника  | ДЗ (компл) | 84   | 28  | 56        | 36  | 20   |    |  |  |    | 24  | 32  |     |     |     |     |    |
| Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве   | ДЗ (компл) | 108  | 36  | 72        | 52  | 20   |    |  |  | 40 | 32  |     |     |     |     |     |    |
| Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов  | ДЗ         | 138  | 46  | 92        | 64  | 28   |    |  |  | 60 | 32  |     |     |     |     |     |    |
| Автоматизация технологических процессов   | Э          | 138  | 46  | 92        | 72  | 20   |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     |    |
| Информационные технологии в профессиональной деятельности   | ДЗ         | 96   | 32  | 64        | 30  | 34   |    |  |  |    |     |     |     |     | 54  |     | 64 |
| Метрология и стандартизация   | ДЗ         | 81   | 27  | 54        | 34  | 20   |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     | 48 |
| Правовые основы профессиональной деятельности   | ДЗ         | 72   | 24  | 48        | 40  | 8    |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     | 48 |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга  | ДЗ         | 162  | 54  | 108       | 84  | 24   |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     | 60 |
| Охрана труда  | ДЗ         | 48   | 16  | 32        | 26  | 6    |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     | 32 |
| Безопасность жизнедеятельности  | ДЗ         | 102  | 34  | 68        | 20  | 48   |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     | 68 |
| Химия пищевых производств   | Э          | 183  | 61  | 122       | 62  | 60   |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     | 56 |
| Технология планирования профессиональной карьеры  | ДЗ         | 60   | 20  | 40        | 28  | 12   |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     | 40 |
| Документоведение  | ДЗ         | 72   | 24  | 48        | 48  |      |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     | 48 |
| Компьютерная графика  | ДЗ         | 90   | 30  | 60        |     | 60   |    |  |  |    |     |     |     |     | 60  |     |    |
| Профессиональные модули   | ЭЗЭКВ, ДЗ  | 1776 | 592 | 2084/1184 | 758 | 1296 | 30 |  |  |    | 254 | 490 | 278 | 574 | 348 | 140 |    |
| Приёмка и первичная обработка молочного сырья   | Экв        | 273  | 91  | 254/182   | 102 | 152  |    |  |  |    | 254 |     |     |     |     |     |    |
| Технология приёмки и первичной обработки молочного сырья  | Э          | 1    | 91  | 182       | 102 | 80   |    |  |  |    | 182 |     |     |     |     |     |    |
| Учебная практика  | ДЗ         | 72   |     | 72        |     | 72   |    |  |  |    | 72  |     |     |     |     |     |    |
| Производственная практика (по профилю специальности)  |            |      |     |           |     |      |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     |    |
| Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания            | Экв        | 357  | 119 | 490/238   | 164 | 74   |    |  |  |    | 490 |     |     |     |     |     |    |
| Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | Э(компл)   | 303  | 101 | 202       | 134 | 68   |    |  |  |    | 202 |     |     |     |     |     |    |
| Оборудование и техническое оснащение предприятий малой мощности                                     | Э(компл)   | 54   | 18  | 36        | 30  | 6    |    |  |  |    | 36  |     |     |     |     |     |    |
| Учебная практика  | ДЗ         | 36   |     | 36        |     | 36   |    |  |  |    | 36  |     |     |     |     |     |    |
| Производственная практика (по профилю специальности)  | ДЗ         | 216  |     | 216       |     | 216  |    |  |  |    | 216 |     |     |     |     |     |    |
| Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты                                 | Экв        | 243  | 81  | 234/162   | 106 | 56   |    |  |  |    | 234 |     |     |     |     |     |    |
| Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты                      | Э          | 243  | 81  | 162       | 106 | 56   |    |  |  |    | 162 |     |     |     |     |     |    |
| Учебная практика  | ДЗ         |      |     | 72        |     | 72   |    |  |  |    | 72  |     |     |     |     |     |    |
| Производственная практика (по профилю специальности)  |            |      |     |           |     |      |    |  |  |    |     |     |     |     |     |     |    |
| Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки                                 | Экв        | 321  | 107 | 286/214   | 110 | 146  | 30 |  |  |    |     |     |     |     | 286 |     |    |
| Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки                      | Э(Э)       | 321  | 107 | 214       | 110 | 74   | 30 |  |  |    |     |     |     |     | 214 |     |    |



**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения 19.02.07**

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика |               | Промежуточная аттестация | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы  | Всего (по курсам) |
|--------------|--|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|---------------------------------------|-----------|-------------------|
|              |  |                  | по профилю специальности  | преддипломная |                          |                                       |           |                   |
| 1            | 2  | 3                | 4                         | 5             | 6                        | 7                                     | 8         | 9                 |
| I курс       | 39   | 0                | 0                         | 0             | 2                        | 0                                     | 11        | 52                |
| II курс      | 31   | 3                | 6                         | 0             | 1,5                      | 0                                     | 10,5      | 52                |
| III курс     | 28   | 4                | 8                         | 0             | 1,5                      |                                       | 10,5      | 52                |
| IV курс      | 25   | 4                | 0                         | 4             | 2                        | 6                                     | 2         | 43                |
| <b>Итого</b> | <b>123</b>   | <b>11</b>        | <b>14</b>                 | <b>4</b>      | <b>7</b>                 | <b>6</b>                              | <b>34</b> | <b>199</b>        |

### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для специальности 19.02.07**

#### **Кабинеты:**

социально – экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
русского языка и культуры речи;  
инженерной графики;  
технической механики;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
технологического оборудования молочного производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.  
автоматизации технологических процессов;  
экономики и менеджмента;  
процессов и аппаратов;

подготовки к итоговой аттестации;  
методический.

**Лаборатории:**  
химии;  
метеорологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
технохимического контроля,  
технологии молока и молочных продуктов.

**Спортивный комплекс:**  
спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля, лыжная база;  
стрелковый тир.

**Залы:**  
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

#### 4. Пояснительная записка

##### 4.1 Нормативная база реализации ОПОП ПШССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №32771 от 18 июня 2014 г.) 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 года; Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и №08-334 от 03.03.2016г; Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения Российской Федерации № ПГ-МП-15874 от 13.08.2019.); Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения №05-772 от 20.07. 2020.

##### 4.2 Организация образовательной деятельности и режим занятий

4.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

4.2.2 Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.



4.2.3 Продолжительность учебной недели – шестидневная.

4.2.4 Начало занятий – 8 час. 30 мин. Продолжительность урока – 45 мин., лента из двух уроков, между уроками перерыв 5 мин.

4.2.5 Учебные занятия группируются парами. Перерывы между ними составляют 20 минут, большая переменная с 12 час. 05 мин. до 12 час. 35 мин.

4.2.6 Рабочий учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 30 часов аудиторных занятий по МДК.04.01.Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

4.2.7 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены квалификационные. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 12-17 указан объем нагрузки в часах на весь семестр безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

4.2.8 Порядок проведения учебной и производственной практики.

Программы практики являются составной частью ППСЗ СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направленные

деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией. Учебная практика проводится концентрированно.

В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, предусмотрено освоение рабочей профессии 12369 Изготовитель мороженого .

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика, которые проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Практика по профилю специальности может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Организацию и руководство практикой, проводимой в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, осуществляют руководители практики от учебного заведения и от организации.

4.2.9 Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения различные: групповые, индивидуальные.

4.2.10 Время, сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении программы подготовки специалистов среднего звена составляет 10,5 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

#### **4.3 Программа подготовки специалистов среднего звена**

4.3.1 Объемные параметры реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена СПО с

учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный) составляет 1404 часов. В учебный план введены учебные дисциплины «Астрономия», «Родная литература». Профильные дисциплины: «Химия», «Информатика», «Биология»

4.3.2 Согласно ФГОС СПО, объем обязательной части циклов основной профессиональной образовательной программы составляет 2124 часа (из них ОГСЭ–432; ЕН – 224; П.00 – 1468, из них ПМ - 908, ОП -560)

4.3.3. На вариативную часть выделено 900 часов учебных занятий.

4.3.4 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

4.3.5 Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов (для юношей), 48 часов на освоение основ медицинских знаний (для девушек) На предпоследнем курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

4.3.6 Учебная практика реализуется концентрированно и предусмотрена в 3-8 семестрах в рамках модулей:

- ПМ.01. Приёмка и первичная обработка молочного сырья - 72 часа;
- ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания – 36 часов;
- ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты - 72 часа;
- ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки - 72 часа;
- ПМ.05 Управление структурным подразделением организации - 72 часа;
- ПМ.07 Производство молочных консервов, сухих детских молочных продуктов – 72 час

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках модулей:

- ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания – 216 часов; ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 288 часов.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной производственной (по профилю специальности) практики и составляет 4 недели.

#### 4.4 Формирование вариативной части ПССЗ

Вариативная часть обязательных учебных часов (900 час.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

В цикл ОГСЭ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь) в план включена дисциплина ОГСЭ. 05.«Русский язык и культура речи» 56 час. В математический и общий естественнонаучный учебный цикл включена дисциплина ЕН.04.«Информатика» -56 час. Кроме того, изучение дисциплин учебного цикла увеличено на 6 часов.

В профессиональный учебный цикл включены учебные дисциплины (270 час.):

ОП.13 «Химия пищевых производств» -122 час.

ОП14.«Технология планирования профессиональной карьеры» - 40 час.

ОП.15. «Документоведение» -48 час.

ОП.16. «Компьютерная графика» -60 час

Кроме того, на 236 часов увеличено изучение обязательных учебных дисциплин профессионального учебного цикла.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 276 час.

В учебный план введён ПМ.07 Производство молочных консервов, сухих детских молочных продуктов, мороженого- 222 часа.

В ПМ.06 введён МДК.06.01 Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12369 Изготовитель мороженого -4 час.

В ПМ.02 введён МДК02.02 Оборудование и техническое оснащение предприятий малой мощности -36 час. 410час. из вариативной части).Практикоориентированность для данного рабочего плана составила 62,2%при рекомендуемом диапазоне 50-65%

#### **4.5 Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- контрольная работа по УД
- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по МДК;
- зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;
- комплексный экзамен по МДК;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам, видам практик
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

Выбор дисциплин для экзамена, комплексного экзамена по дисциплинам основывается следующим:

- значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения учебной дисциплины;
- завершенностью значимого МДК;

В данный учебный план введены комплексные экзамены по дисциплинам:«Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»-8 сем.

- по МДК:

МДК.02.01. Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

МДК.02.02.Оборудование и техническое оснащение предприятий малой мощности -4 семестр.

Введены комплексные дифференцированные зачёты по дисциплинам:

География и Астрономия - 2 семестр;

Литература и Родная литература – 2 семестр

Экология и Биология – 2 семестр;

История и Обществознание – 2 семестр.

«Техническая механика», «Электроника и электронная техника» 4 семестр;

«Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» -4 семестр»;

Формы проведения экзамена по дисциплине ( устная, письменная или смешанная) устанавливается на заседании педической комиссии в начале соответствующего семестра и доводится до сведения обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ ( текущая и промежуточная аттестация ) создаются фонды оценочных средств) позволяющие оценить знания, умения и освоённые компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой ) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Форма проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю может быть устной, письменной, смешанной. К экзамену (квалификационному) по ПМ допускаются успешно прошедшие промежуточную аттестацию по всем предусмотренным МДК, УП и ПП в рамках данного модуля.

Экзамены (квалификационные) по ПМ направлены на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к условиям реализации ППСЭЗ» ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня (4 недели) и ее защиты с 15 июня по 30 июня. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем времени на подготовку – 4 недели; защите – 2 недели.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Выпускниками могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Выполнение выпускной квалификационной работы способствует систематизации и закреплению полученных студентом знаний и умений. Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Допуск к выполнению выпускной квалификационной работы и защита ВКР оформляется приказом директора.

Сроки проведения защиты ВКР назначаются согласно утвержденному графику учебного процесса.

Студент представляет в государственную экзаменационную комиссию расчетно-пояснительную записку ВКР с необходимым количеством таблиц и графиков согласно заданию ВКР, отзыв руководителя. В оценку защиты ВКР включается:

а) доклад выпускника по каждому разделу ВКР

б) ответы на вопросы по теме ВКР.

в) отзыв руководителя ВКР;

г) оценка рецензента ВКР

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном количестве голосов голос председателяствующего на заседании является решающим.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определенные порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Заместитель директора по учебной работе



Р. П. Варламова