

Директор государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

С.С. Курдюмов
«_____» _____ 2025 г.
МП

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

код

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): Техник-технолог
Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.

на базе основного общего образования
основного общего / среднего (полного) общего

Профиль получаемого профессионального образования -
естественно-научный
при реализации программы среднего (полного) общего образования

Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Сводные данные по бюджету времени								
Курсы	обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации	учебная практика	производственная	производственная практика (преддипломная)	самостоятельная работа	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
I	41	0	0		0	0	11	52
II	31	4	6		0	0	11	52
III	23	3	5	4	0	6	2	43
Всего	95	7	11	4	0	6	24	147

2.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья																										
НАПРАВЛЕННОСТЬ: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																										
индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки												
		контрольная работа	зачеты	экзамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями						1 курс		2 курс		3 курс							
									по учебным дисциплинам и МДК			практики	консультации	промежуточная аттестация	1 сем/		2 сем/		3 сем/		4 сем/		5 сем/		6 сем/	
									теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	индивидуальный /курсовой проект				во взм.	с / р	во вз.	с / р	во взм.	с / р	во взм.	с / р	во взм.	с / р	во взм.	с / р
	ВСЕГО БЕЗ ГИА				4212	2244	0	3264	1320	1856	52	792	30	156												
O.00	Общеобразовательный цикл				1476	0	0	1440	656	716	32			36												
	Обязательные учебные предметы				1440	0	0	1404	656	716	32															
УП.01	Русский язык	кр (1)		Э(2)	72		0	60	30	30			6	12	30	0	42	0								
УП.02	Литература	кр (1)	дз(2)		108		0	108	52	56					40	0	68	0								
УП.03	Иностранный язык	кр (1)	дз(2)		72		0	72	0	72					30	0	42	0								
УП.04	Математика	кр (1)		Э(2)	232		0	220	136	84		6	12	100	0	132	0									
УП.05	Информатика	кр (1)	дз(2)		108		0	108	26	82					40	0	68	0								
УП.06	Физика	кр (1)	дз(2)		108		0	108	86	22					40	0	68	0								
УПр.07	Химия	кр (1)		Э(2)	144		0	132	50	82		6	12	68	0	76	0									
УПр.08	Биология	кр (1)	дз(2)		144		0	144	76	68					68	0	76	0								
УП.09	История	кр (1)	дз(2)		136		0	136	90	46					60	0	76	0								
УП.10	Обществознание	кр (1)	дз(2)		72		0	72	36	36					32	0	40	0								
УП.11	География	кр (1)	дз(2)		72		0	72	42	30					30	0	42	0								
УП.12	Физическая культура		з(1), дз(2)		72		0	72	12	60					30	0	42	0								
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины	кр (1)	дз(2)		68		0	68	20	48					30	0	38	0								
	Индивидуальный проект				32			32			32				14	0	18	0								
	Курсы по выбору				36			36																		
ЭК.01	Россия-моя история		дз(2)		36		0	36	34	2						36										
															612	864										
															36	36										
	ФГОС СПО				2952	2244	0	1824	664	1140	20	792	30	120												
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				394	296	0	378	82	296	0	0	4	16												
СГ.01	История России			Э(5)	44	6		36	30	6			2	8					44							
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр (3-5)		Э(6)	106	98		98	0	98			2	8			24		24	32						
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		дз(3)		68	48		68	20	48							68									
СГ.04	Физическая культура		з(3-5); дз(6)		104	102		104	2	102							24	24	24	32						
СГ.05	Основы финансовой грамотности		дз(6)		36	30		36	6	30										36						
СГ.06	Основы бережливого производства		дз(3)		36	12		36	24	12							36									
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК																									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				344	156	0	328	124	156	0	0	4	16												
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		дз(3)		78	52		78	26	52							78									
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств			Э(3)	86	24		78	26	24			2	8			86									
ОП.03	Автоматизация технологических процессов			Э(4)	72	20		64	24	20			2	8				72								
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.		дз(5)		56	40		56	16	40									56							
ОПц.05	Основы цифровой экономики		дз(3)		52	20		52	32	20							52									
ПМ.00	Профессиональный цикл				1998	1792	0	1118	410	672	20	792	22	88												
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и				318	286	0	230	70	140	20	72	4	16												

	кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях																									
МДК.01.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	кр (3)		Э(4); Курс. раб. (4)	238	214		230	70	140	20		2	8					144		94					
УП.01	Учебная практика		дз(4) ПП.01		36	36						36								36						
ПП.01	Производственная практика		дз(4) УП.01		36	36						36								36						
	экзамен по модулю			Э(4)	8								2	8						8						
ПМя.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				402	380	0	242	106	136	0	144	4	16												
МДК.02.01	Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	кр (5)		Э(6)	250	236		242	106	136			2	8								146		104		
УП.02	Учебная практика		дз(6)		72	72						72										36		36		
ПП.02	Производственная практика		дз(6)		72	72						72												72		
	экзамен по модулю			Э(6)	8								2	8										8		
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				252	230	0	172	36	120	0	72	2	8												
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		дз(4) МДК.03. 02		86	78		86	16	60										86						
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		дз(4) МДК.03. 01		86	80		86	20	60										86						
УП.03	Учебная практика		дз(4) ПП.03		36	36						36								36						
ПП.03	Производственная практика		дз(4) УП.03		36	36						36								36						
	экзамен по модулю			Э(4)	8								2	8						8						
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения				188	162	0	100	32	68	0	72	4	16												
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения			Э(5)	108	90		100	32	68			2	8								108				
УП.04	Учебная практика		дз(5)		36	36						36										36				
ПП.04	Производственная практика		дз(5)		36	36						36										36				
	экзамен по модулю			Э(5)	8								2	8								8				
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)				278	212	0	190	80	110	0	72	4	16												
ВД МДК.05.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	кр (5)		Э(6)	198	170		190	80	110			2	8								94		104		
УП.05	Учебная практика		дз(6) ПП.05		36	6						36												36		
ПП.05	Производственная практика		дз(6) УП.05		36	36						36												36		
	экзамен по модулю			Э(6)	8								2	8										8		
ДНБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК																									
ПМд.06	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"				416	378		184	86	98		216	4	16												
МДКд.06.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебобулочной продукции	кр (3)		Э(4)	156	130		148	68	80			2	8					82		74					
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения	кр (3)	дз(4)		36	32		36	18	18								18		18						
УПд.06	Учебная практика		дз(4)		36	36						36								36						
ППд.06	Производственная практика		дз(4)		180	180						180								180						
	экзамен по модулю			Э(4)	8								2	8						8						
ПП	Производственная практика (преддипломная)				144	144						144												144		
	Самостоятельная работа				0											0		0		0		0		0		0
	Работа во взаимодействии с преподавателем				3420																					
	Практика				792																					
	ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ				4428													612	0	864	0	612	0	504	0	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216													36,00		36,00		36,00		36,00		

[illegible]

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

3.1. НОРМАТИВНАЯ БАЗА РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Настоящий учебный план разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (приказ от 18 мая 2022 г. N 341)

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 08.08.2024) "Об образовании в Российской Федерации"
- Приказ от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 N 115 (ред. от 29.09.2023) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.04.2021 N 63180)
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 24.04.2024) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211)
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 27.12.2023) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 19.03.2024) "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Примерная образовательная программа, включенная в реестр примерных образовательных программ (далее - ПОП),
- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14 апреля 2024 г. № 05-1971 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 25.08.2022 № 05-1443 Об интеграции курса «Россия - моя история».
- Методические рекомендации по внедрению методик преподавания, примерных рабочих программ, учебно-методических комплексов по дисциплинам общеобразовательного блока в рамках программ среднего профессионального образования

В структуре учебного плана также отражены решения локальных актов колледжа и протоколы Методического совета.

3.2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

В процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет одиннадцать недель в учебном году, в том числе две недели в зимний период.

В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя.

Режим проведения учебных занятий - с 8-30 до 15-40. Допускается вторая смена для обучающихся. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы) (при освоении программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом и календарным планом воспитательной работы.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

3.3. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением СОО в пределах соответствующей образовательной программы СПО. ОП СПО разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования (далее - ФООП СОО), а также с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

В учебном плане ОП СПО формируется общеобразовательный цикл.

В процессе реализации общеобразовательного цикла внедряется методическая система преподавания учебных предметов с учетом профессиональной направленности образовательных программ СПО и оценивается эффективность предложенных в методических продуктах подходов к интенсификации общеобразовательной подготовки обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, и цифровых образовательных технологий.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла ОП СПО.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные учебные предметы учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, курсы по выбору, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл реализуется в первый год обучения.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие 13 обязательных учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».

Учебный предмет «Математика» включает в себя следующие учебные курсы:

УК.01 Алгебра и начала математического анализа

УК.02 Геометрия

УК.03 Вероятность и статистика

Расширенно изучаются учебные предметы «Химия», «Биология».

Объем учебных предметов на базовом уровне определяется в зависимости от специфики получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся *в течение одного года* в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Индивидуальный проект реализуется в рамках одного из учебных предметов, изучаемых на расширенном уровне.

В рамках общеобразовательного цикла, курсов по выбору реализуется *элективный курс* «Россия - моя история».

Аттестация обучающихся при освоении общеобразовательного цикла

Освоение ОП СПО, в том числе общеобразовательного цикла, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебного предмета.

По учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Химия» проводятся экзамены.

Обучающиеся по ОП СПО, не имеющие СОО, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ СОО и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании.

3.4. ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОПОП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Вариативная часть дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда (лист согласования ОПОП).

	2952	объем образова- тельной програм- мы	вариатив	ВСЕГО	ГИА	ПРАКТИКА
		1906	830	2736	216	792
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	368	26	394	0	0
СГ.01	История России	44		44		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	80	26	106		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68		68		
СГ.04	Физическая культура	104		104		
СГ.05	Основы финансовой грамотности	36		36		
СГ.06	Основы бережливого производства	36		36		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	292	52	344	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	78		78		
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	86		86		
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	72		72		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.	56		56		
Опц.05	Основы цифровой экономики		52	52		
ПМ. 00	Профессиональный цикл	1102	752	1854	0	648
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	254	64	318	0	72
МДК.01.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	174	64	238		
УП.01	Учебная практика	36		36		36
ПП.01	Производственная практика	36		36		36
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	314	88	402	0	144
МДК.02.01	Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	162	88	250		
УП.02	Учебная практика	72		72		72
ПП.02	Производственная практика	72		72		72
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	184	68	252	0	72
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	52	34	86		
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	52	34	86		
УП.03	Учебная практика	36		36		36
ПП.03	Производственная практика	36		36		36
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	142	46	188		72
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	62	46	108		
УП.04	Учебная практика	36		36		36
ПП.04	Производственная практика	36		36		36
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)	208	70	278	0	72
ВД.МДК.05.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	128	70	198		
УП.05	Учебная практика	36		36		36
ПП.05	Производственная практика	36		36		36
	экзамен по модулю	8		8		
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕС-		416			

	СИОНАЛЬНЫЙ БЛОК					
ПМд.06	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"	0	416	416	0	216
МДКд.06.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции		156	156		
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения		36	36		
УПд.06	Учебная практика		36	36		36
ППд.06	Производственная практика		180	180		180
	экзамен по модулю		8	8		
	Преддипломная практика	144		144		144

3.5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ среднего профессионального образования или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Учебная практика и производственная практика завершаются дифференцированными зачетами.

Проведение практики регламентировано Положением «Об организации практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГПОУ ТО «ТКПТС».

3.7. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Формы и процедуры текущего контроля знаний:

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ППОу ГО «ТКНПС» (от 31.08.2020 № 243)

рое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по модулю - по результатам изучения профессионального модуля.
- квалификационный экзамен по результатам освоения профессионального модуля «Выполнение работ...»

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Образовательная организация самостоятельно устанавливает систему оценок при промежуточной аттестации.

Оценка, полученная в качестве итоговой оценки промежуточной аттестации, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно».)

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

[illegible]

	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях															
МДК.01.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий								Э(4); Курс раб. (4)						1	
УП.01	Учебная практика				1			дз(4)								
ПП.01	Производственная практика															
	экзамен по модулю								Э(4)						1	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях															
МДК.02.01	Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий								Э(6)							1
УП.02	Учебная практика					1		дз(6)								
ПП.02	Производственная практика					1		дз(6)								
	экзамен по модулю								Э(6)							1
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья															
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль				1			дз(4)								
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции															
УП.03	Учебная практика															
ПП.03	Производственная практика				1			дз(4)								
	экзамен по модулю								Э(4)						1	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения															
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения								Э(5)						1	
УП.04	Учебная практика					1		дз(5)								
ПП.04	Производственная практика					1		дз(5)								
	экзамен по модулю								Э(5)						1	
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)															
ВД.МДК.05.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции								Э(6)							1
УП.04	Учебная практика															
ПП.05.01	Производственная практика						1	дз(6)								
	экзамен по модулю								Э(6)							1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК															
ПМд.06	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"															
МДКд.06.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции								Э(4)						1	
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения				1			дз(4)								
УПд.06	Учебная практика				1			дз(4)								
ППд.06	Производственная практика				1			дз(4)								
	экзамен по модулю								Э(4)						1	
		0	10	4	6	3	4			0	3	1	6	3	5	

		10		10		7				3		7		8	
		1	2	3	4	5	6			1	2	3	4	5	6

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

На государственную (итоговую) аттестацию отведено 6 недель.

3.8. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Кабинеты:

Общеобразовательных дисциплин

Социально-гуманитарных дисциплин;

Лаборатории:

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня» по видам работ «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

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

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

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение»

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актный зал

