

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

19.02.12

*код*

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

*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: Производство продуктов питания из  
мясного сырья

**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
<b>I</b>	41	0	0	0	0	0	11	52
<b>II</b>	30	4	7	0	0	0	11	52
<b>III</b>	21	3	7	4	0	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>92</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>147</b>



ОП.04	Автоматизация технологических процессов		Э(4)	72	20		64	44	20		2	8					72			
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		дз(6)	56	40		56	16	40											56
ОП.06	Охрана труда		дз(4)	32	10		32	22	10								32			
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		дз(4)	36	12		36	24	12								36			
Опц.08	Основы цифровой экономики		дз(5)	52	20		52	32	20											52
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>1932</b>	<b>1752</b>	<b>0</b>	<b>944</b>	<b>520</b>	<b>404</b>	<b>20</b>	<b>900</b>	<b>22</b>	<b>88</b>							
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>			<b>518</b>	<b>458</b>	<b>0</b>	<b>350</b>	<b>204</b>	<b>126</b>	<b>20</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>24</b>							
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		Э(3)	128	104		120	70	50			2	8				128			
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	кр(3)	Э(4), Курс. раб. (4)	238	210		230	134	76	20		2	8				88	150		
УП.01	Учебная практика		дз(4)	72	72						72						72			
ПП.01	Производственная практика		дз(4)	72	72						72						72			
ПА	экзамен по модулю		Э(4)	8								2	8				8			
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>			<b>440</b>	<b>408</b>	<b>0</b>	<b>172</b>	<b>108</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>4</b>	<b>16</b>							
МДК.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		Э(5)	180	156		172	108	64			2	8							180
УП.02	Учебная практика		дз(5)	108	108						108									108
ПП.02	Производственная практика		дз(5)	144	144						144									144
ПА	экзамен по модулю		Э(5)	8								2	8							8
<b>ПМ.03</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>			<b>158</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>106</b>	<b>58</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>16</b>							
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	кр(5)	Э(6)	114	100		106	58	48			2	8							72
ПП.03	Производственная практика		дз(6)	36	36						36									36
ПА	экзамен по модулю		Э(6)	8								2	8							8
<b>ПМ.04</b>	<b>Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)</b>			<b>220</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>84</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	<b>16</b>							
ВД.МДК.04.01	Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией		Э(6)	140	112		132	84	48			2	8							140
ПП.04	Производственная практика		дз(6)	72	72						72									72
ПА	экзамен по модулю		Э(6)	8								2	8							8
<b>ДПБ</b>	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК</b>																			
<b>ПМд.05</b>	<b>Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)</b>			<b>452</b>	<b>422</b>		<b>184</b>	<b>66</b>	<b>118</b>		<b>252</b>	<b>4</b>	<b>16</b>							
МДКд.05.	Технологические процессы перера-	кр(3)	Э(4)	156	138		148	48	100			2	8				60	96		



### **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) 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (приказ от 18 мая 2022 г. N 343)

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 про- граммы 1906	вариатив 830	ВСЕГО 2736	ГИА 216	ПРАКТИКА 900	Примерная
		1906	830	2736	0	900	0
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>368</b>	<b>26</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
СГ.01	История России	44		44			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельно- сти	80	26	106			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68		68			
СГ.04	Физическая культура	104		104			
СГ.05	Основы бережливого производства	36		36			
СГ.06	Основы финансовой грамотности	36		36			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>290</b>	<b>120</b>	<b>410</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	40		40			
ОП.02	Процессы и аппараты	86		86			
ОП.03	Метрология и стандартизация	36		36			
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	72		72			
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профес- сиональной деятельности	56		56			
ОП.06	Охрана труда		32	32			
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		36	36			
Опц.08	Основы цифровой экономики		52	52			
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1248</b>	<b>684</b>	<b>1932</b>	<b>0</b>	<b>900</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологического процес- са производства продукции на автоматизирован- ных технологических линиях производства пи- щевой продукции из мясного сырья</b>	<b>478</b>	<b>40</b>	<b>518</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация технологического процесса производ- ства продукции на автоматизированных технологи- ческих линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	128		128			
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизи- рованных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	198	40	238			
УП.01	Учебная практика	72		72		72	
ПП.01	Производственная практика	72		72		72	
	экзамен по модулю	8		8			
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	<b>332</b>	<b>108</b>	<b>440</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	144	36	180			
УП.02	Учебная практика	108		108		108	
ПП.02	Производственная практика	72	72	144		144	
	экзамен по модулю	8		8			
<b>ПМ.03</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подраз- деления</b>	<b>134</b>	<b>24</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	90	24	114			
ПП.03	Производственная практика	36		36		36	
	экзамен по модулю - квалификационный экзамен	8		8			

ПМ.04	<b>Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)</b>	160	60	220		72	
ВД.МДК.04.01	Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией	80	60	140			
ПП.04	Производственная практика	72		72		72	
	экзамен по модулю - квалификационный экзамен	8		8			
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК</b>		<b>416</b>				
ПМд.05	<b>Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)</b>	<b>0</b>	<b>452</b>	<b>452</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>
МДКд.05.01	Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности		156	156			
МДКд.05.02	Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения		36	36			
УПд.05	Учебная практика		72	72		72	
ППд.05	Производственная практика		180	180		180	
	экзамен по модулю		8	8			
	<b>Преддипломная практика</b>	<b>144</b>		<b>144</b>		<b>144</b>	

### 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.

Текущий контроль производится на основании Положения о формах, периодичности, и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ТО «ТКПТС» (от 31.08.2020 № 245)

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое 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).

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1	2	3	4	5	6	Формы промежуточной аттестации		1	2	3	4	5	6
								зачеты	экзамены						
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>														
	<b>Обязательные учебные предметы</b>														
УП.01	Русский язык								Э(2)		1				
УП.02	Литература		1					дз(2)							
УП.03	Иностранный язык		1					дз(2)							
УП.04	Математика								Э(2)		1				
УП.05	Информатика		1					дз(2)							
УП.06	Физика		1					дз(2)							
УП.07	Химия								Э(2)		1				
УП.08	Биология		1					дз(2)							
УП.09	История		1					дз(2)							
УПр.10	Обществознание		1					дз(2)							
УП.11	География		1					дз(2)							
УП.12	Физическая культура							з, дз(2)							
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины		1					дз(2)							
	Индивидуальный проект														
	<b>Курсы по выбору</b>														
ЭК.01	Россия-моя история		1					дз(2)							
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>														
СГ.01	История России								Э(3)			1			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности								Э(6)						1
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			1				дз (3)							
СГ.04	Физическая культура							з(3-5), дз(6)							



	широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности															
МДКд. 05.02	Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения			1				дз(4)								
УПд.05	Учебная практика			1				дз(4)								
ППд.05	Производственная практика			1				дз(4)								
ПА	экзамен по модулю							Э(4)					1			
		0	10	2	8	4	4			0	3	3	5	2	5	
		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>					<b>3</b>	<b>8</b>	<b>7</b>				
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>			<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	

#### **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:**

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Учебная лаборатория по виду работы: «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения

Учебно-производственная лаборатория «Учебный мясной цех» по виду работы «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов»

Учебный мясной цех

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актовый зал

