

Утверждаю

Директор ГАПОУ "Мамадышский ПК "

" 24 " ноября 2020 г.

Егоров Н.Н.

М.П.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по профессии среднего профессионального образования

19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

"Мамадышский политехнический колледж "

Квалификация: аппаратчик-оператор

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 1 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	6	7	8	9	10
I курс	29	4	8				41	11
II курс	30	3	7			1	41	2
Всего	59	7	15	0	0	1	82	13

2. График учебного процесса

Курсы обучения	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																																																																																																																																																																			
	1 - 7					8 - 14				15 - 21				22 - 28				29 сент - 5 окт				6 - 12				13 - 19				20 - 26				27 окт - 2 ноя				3 - 9				10 - 16				17 - 23				24 - 30				1 - 7				8 - 14				15 - 21				22 - 28				29 дек - 4 янв				5 - 11				12 - 18				19 - 25				26 янв - 1 фев				2 - 8				9 - 15				16 - 22				23 фев - 1 мар				2 - 8				9 - 15				16 - 22				23 - 29				30 мар - 5 апр				6 - 12				13 - 19				20 - 26				27 апр - 3 май				4 - 10				11 - 17				18 - 24				25 - 31				1 - 7				8 - 14				15 - 21				22 - 28				29 июл - 5 июл				6 - 12				13 - 19				20 - 26				27 июл - 2 авг				3 - 9				10 - 16				17 - 23				24 - 30			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																													
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																																																																																																																	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	■	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																																																																																																																																						

Т - Теоретическое обучение

П - Производственная практика

И - Итоговая аттестация

У - Учебная практика

■ - промежуточная аттестация

э(к) - экзамены(квалификационные)

***** - Неделя отсутствует

К - Каникулы

3. Базисный учебный план по ППКРС 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

Индекс	Наименование	Всего по ФГОС	в том числе в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, в академических часах						Вариативка
				теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	практики	самостоятельная работа	консультации	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
О.00	Общеобразовательный цикл	1476	284	634	730	0	40	28	44	0
ОД.01	Русский язык	72	12	28	36			2	6	
ОД.02	Литература	108	14	50	54		2		2	
ОД.03	История	136	0	74	46		4	6	6	
ОД.04	Обществознание	72	18	36	30		4		2	
ОД.05	География	72	16	42	24		4		2	
ОД.06	Иностранный язык	108	20		102		4		2	
ОД.07	Математика	192	56	136	40			10	6	
ОД.08	Информатика	144	52	30	102		10		2	
ОД.09	Физическая культура	72	20	12	58				2	
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	68	10	20	46				2	
ОД.11	Физика	108	20	72	14		6	10	6	
ОД.12	Химия	144	6	50	88		4		2	
ОД.13	Биология	144	24	76	64		2		2	
ОД.14	Родной язык	36	16	8	26				2	
Обязательная часть образовательной программы		1476	740	316	308	792	12	0	12	432
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	216	144	66	144	0	6	0	0	0
СГ.01	История России	36	20	14	20		2			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	34		34		2			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	36	22	14	22					
СГ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	36	34	2	34					
СГ.05	Основы финансовой грамотности	36	16	18	16		2			
СГ.06	Основы бережливого производства	36	18	18	18					
ОПЦ.00	Общепрофессиональный цикл	144	50	88	50	0	6	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	36	20	14	20		2			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	8	26	8		2			
ОП.04	Охрана труда	36	20	14	20		2			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	2	34	2					
ПЦ.00	Профессиональный цикл	1080	546	162	114	792	0	0	12	432
ПМ.01	Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	592	504	82	72	432	0	0	6	150
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	46	26	20	26					
МДК.01.02	Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	72	30	42	30					
МДК.03.01	Основы современных цифровых технологий в производстве натуральных колбасных изделий	36	16	20	16					36
УП.01	Учебная практика	144	144			144				36
ПП.01	Производственная практика	288	288			288				72
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	6	0						6	6
ПМ.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	488	42	80	42	360	0	0	6	282
МДК.02.01	Основы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	62	22	40	22					30
МДК.02.02	Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	60	20	40	20					30
УП.02	Учебная практика	108	0			108				72
ПП.02	Производственная практика	252	0			252				144
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	6	0						6	6
ГИА	Государственная итоговая аттестация	36								
Итого		2952	1024	950	1038	792	52	28	56	432

4. План учебного процесса

Учебный предмет	Наименование учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки			
		Зачет	Дифференциальный зачет	Экзамен	ВСЕГО	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс	
								всего учебных занятий	Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам в семестрах (час в семестр)				
														1 семестр (17 учеб. зан.)	2 семестр (24 учеб. зан.)	3 семестр (17 учеб. зан.)	4 семестр (24 учеб. зан.)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
О.00	Общеобразовательный курс	1	9	5	1476	284	22	1454	634	746	0	30	44	612	200	468	196	
ОД.01	Русский язык			1	72	12		72	28	36		2	6	72				
ОД.02	Литература		4		108	14	2	106	50	54		2				54	54	
ОД.03	История		4		136	0	4	132	74	46		6	6			66	70	
ОД.04	Обществознание		3		72	18	2	70	36	32			2			72		
ОД.05	География		4		72	16	2	70	40	28			2				72	
ОД.06	Иностранный язык		2		108	20	2	106	0	104			2	54	54			
ОД.07	Математика			2	192	56		192	136	40		10	6	96	96			
ОД.08	Информатика		3		144	52	2	142	32	106		2	2	72			72	
ОД.09	Физическая культура	1	3		72	20		72	12	58			2	30			42	
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		3		68	10		68	20	46			2				68	
ОД.11	Физика		3		108	20	2	106	72	18		10	6			50	58	
ОД.12	Химия			1	144	6	2	142	52	88			2	144				
ОД.13	Биология			1	144	24	4	140	74	64			2	144				
ОД.14	Родной язык		3		36	16		36	8	26			2				36	
	Индивидуальный проект							реализуется в рамках времени, отведенного на освоение учебной дисциплины										
	<i>Обязательная часть образовательной программы</i>	0	8	7	1476	308	12	1428	316	308	792	0	12	0	664	144	668	
СГ.00	Социально-гуманитарный курс	0	3	2	216	144	6	210	66	144	0	0	0	0	0	72	144	
СГ.01	История России			4	36	20	2	34	14	20							36	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	36	34	2	34		34							36	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		3		36	22		36	14	22							36	
СГ.04	Физическая культура (Адаптивная физическая культура)		3		36	34		36	2	34							36	
СГ.05	Основы финансовой грамотности		3		36	16	2	34	18	16							36	
СГ.06	Основы бережливого производства				36	18		36	18	18							36	
ОП.00	Общепрофессиональный курс	0	2	1	144	50	6	138	88	50	0	0	0	0	72	72	0	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			3	36	20	2	34	14	20							36	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				36	8	2	34	26	8							36	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		36	2		36	34	2							36	
ОП.04	Охрана труда		2		36	20	2	34	14	20							36	
П.00	Профессиональный курс	0	3	4	1080	114	0	1080	162	114	792	0	12	0	592	0	488	
ПМ.01	Технологический процесс производства продуктов питания из мяса в колбасных изделиях	0	2	2	592	72	0	592	82	72	432	0	6	0	592	0	0	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией			2	46	26		46	20	26					46			
МДК.01.02	Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями				72	30		72	42	30					72			
МДК.01.03	Основы современных цифровых технологий в производстве натуральных колбасных изделий		2		36	16		36	20	16					36			
УП.01	Учебная практика		2		144	0		144			144				144			
ПП.01	Производственная практика				288	0		288			288				288			
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю			2	6	0		6					6		6			
ПМ.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	0	1	2	488	42	0	488	80	42	360	0	6	0	0	0	488	
МДК.02.01	Основы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения			4	62	22		62	40	22							62	
МДК.02.02	Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания				60	20		60	40	20							60	
УП.02	Учебная практика		4		108	0		108			108						108	
ПП.02	Производственная практика				252	0		252			252						252	
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю			4	6	0		6					6		6			
ГИА	Государственная итоговая аттестация				36	0											36	
Итого		1	17	12	2952	592	34	2882	950	1054	792	30	56	612	864	612	864	
Государственная итоговая аттестация													612	432	612	468		
1.1 Демонстрационный экзамен с 24.06 по 30.06 (всего 1 нед.)													0	144	0	108		
													0	288	0	252		
													0	0	0	36		
													3	3	1	5		
													0	5	7	5		
													1	0	0	0		
									Всего									

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения (далее - ППКРС) для очной формы обучения на базе основного общего образования с освоением квалификации: аппаратчик-оператор.

Учебный план по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Мамадышский политехнический колледж» разработан на основании следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Приказ Министерства образования и науки России от 10 ноября 2022 г. № 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 декабря 2022 г, регистрационный № 71566).
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21 сентября 2022 г. Регистрационный № 70167) ;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 "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 № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 N 413 (С изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г.) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный N 61573);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 г., регистрационный N 60833);
- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2021 г., регистрационный N 62296).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861, с изменениями и дополнениями от: 14 мая 2014 г., 18 ноября 2015 г., 25 ноября 2016 г., 3 декабря 2019 г., 20 января 2021 г.);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения.

Особенности организации учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ООП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования на базе основного общего образования 1 год 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой в условиях эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта "Профессионалитет", а также объем такой образовательной программы уменьшен с учетом соответствующей ПООП на 1476 часов, что составило не более чем 40 процентов от срока получения образования и объема образовательной программы, установленных ФГОС СПО по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, за исключением срока получения образования и объема образовательной программы, отведенных на получение среднего общего образования в пределах образовательной программы.

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия сгруппированы по два академических часа.

Рассматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Объем образовательной программы обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Формы текущего контроля знаний: групповые и индивидуальные, устные и письменные, контрольная работа, диктант, сочинение, реферат, лабораторная работа, самостоятельная работа, отчет и т.д.

Качество освоения образовательных программ СПО осуществляется колледжем в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и итоговой аттестации выпускников. Знания и умения, обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2»), «зачтено»;

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов (экзаменов по модулю, квалификационных).

На общеобразовательный учебный цикл отведено 1476 часов, включая 13 обязательных дисциплин и по выбору «Родной язык» - 36 часов.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "История России"-36 час, "Иностранный язык в профессиональной деятельности"-36 час, "Безопасность жизнедеятельности"-36 час, "Физиче-

ская культура"-36 час, "Основы финансовой грамотности"-36 час, «Основы бережливого производства»-36 час.

Общепрофессиональный учебный цикл -144 часа. Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены"-36 час, "ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров"-36 час, "ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места"-36 час, "ОП.04. Охрана труда"-36 час.

Общий объем часов на освоение дисциплины «Физическая культура» составляет 72/36 час. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья, предусматривающей включение адаптационной дисциплины "Физическая культура". Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году, завершается дисциплина дифференцированным зачетом

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения не может быть менее 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) — не менее 24 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы согласно Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" Раздел III. Обязательная и добровольная подготовка гражданина к военной службе Статья 13. Подготовка граждан по основам военной службы в образовательных организациях в рамках освоения образовательной программы среднего общего образования или среднего профессионального образования и в учебных пунктах организаций.

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

Планирование, организация и проведение практики обеспечивается в соответствии с Положением о практические подготовки обучающихся. Образовательная деятельность в форме практической подготовки 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.

Практическая подготовка может быть организована непосредственно в образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность, в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки или в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по профилю профессии.

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

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям.

Общий объем каникулярного времени при освоении ООП составляет 13 недель:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 2 недели в зимний период.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет **2952** часа.

	В том числе часов обязательных учебных занятий
Общеобразовательный цикл	1476
Социально- гуманитарный цикл	216
Общепрофессиональный цикл	144
Профессиональный цикл	1080
Государственная итоговая аттестация	36
Общий объем образовательной программы	2952

На первом курсе на теоретическое обучение отводится 29 недель: 17 недель в первом се-

местре и 12 недель во втором семестре. В семестрах предусматривается рассредоточенная учебная практика 4 недели (144 часа) и концентрированная производственная практика 8 недель (288 часов). Экзамены по учебным дисциплинам проводятся непосредственно после окончания освоения соответствующих дисциплин (рассредоточено). Студенты сдают экзамены по дисциплинам: Русский язык, Математика, Химия, Биология, комбинированный экзамен по МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией и МДК.01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями. Экзамен по профессиональному модулю ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий.

На втором курсе на теоретическое обучение отводится 27 недель: 17 недель в третьем семестре и 13 недель в четвертом семестре. В семестрах предусматривается рассредоточенная учебная практика 3 недели (108 часов) и концентрированная производственная практика 7 недель (252 часа). Экзамены по учебным дисциплинам проводятся непосредственно после окончания освоения соответствующих программ (рассредоточено). Студенты сдают экзамены по дисциплинам: История, история России, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Химия, комбинированный экзамен по ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, комбинированный экзамен по МДК.02.01 Основы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения и МДК.02.02 Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания. Экзамен по профессиональному модулю ПМ.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

Специфика формирование и реализация общеобразовательного цикла

В первый-второй год обучения, обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, с учетом этого срок обучения по программе составляет 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Профиль получаемого профессионального образования определен – **естественно-научный**.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточная аттестации проводится в форма зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты, экзамены – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину и за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Формирование вариативной части

Вариативная часть образовательной программы в количестве 432 часов направлена:

- на возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу,

- на углубление подготовки обучающегося, а также на получение дополнительных компетенций, знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение объема часов вариативной части между дисциплинами, МДК, практиками, экзаменами

Индекс	Дисциплина, МДК, практика	Количество часов	Умения	Знания
МДК. 01.03	Основы современных цифровых технологий в производстве натуральных колбасных изделий	36	использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимые знания; порядок прове-	показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			дения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения	
УП.01	Учебная практика	36	применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПП.03	Производственная практика	72	организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	6	установление уровня достижения результатов и определение степени освоения учебного материала	
МДК. 02.01	Основы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и гото-	30	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся	

	вой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения		
МДК. 02.02	Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	30	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
УП.02	Учебная практика	72	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ПП.02	Производственная практика	144	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	6	установление уровня достижения результатов и определение степени освоения учебного материала
	Итого	432	

Формы проведения промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный)).

Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяются день, освобожденный от других форм учебной нагрузки за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики предусмотренных учебным планом. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Проведение государственной итоговой аттестации определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 года N 800 (с изменениями на 19 января 2023 года).

По профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Общий объем часов, отводимых по ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 36 часов (1 неделя). Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных с учетом стандартов Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Для профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения разрабатывается программа государственная итоговая аттестация и фонды оценочных средств.