

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Согласовано:
Директор ООО «Кристалл»



2019

Утверждаю



2019 г.

Утверждаю



2019 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Подготовки специалистов среднего звена

19.02.04

Технология сахаристых продуктов

Основная образовательная программа Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Аграрно-промышленный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, утверждённого приказом министерства образования и науки РФ № 374 от 22.04.2014, зарегистрированный в Минюсте РФ 27 июня 2014 г., регистрационный № 32895 по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов

Эксперты:

Осипова Т.А. – технолог ООО «Кристалл»;

Кожарина Т.А. – преподаватель спецдисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа

Протокол № 1 от «31» августа 2019 г

Авторы-разработчики:

1. Яичникова Н.М., заместитель директора по учебной работе ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
2. Панкратов В.А. – заместитель директора по производственному обучению ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
3. Дуранина Н.М.- зав. отделением №1, преподаватель спец. дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
4. Козлова Н.В. – преподаватель спецдисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
5. Назирова О.В. – преподаватель-совместитель;
6. Минаев Н.В. – преподаватель-организатор БЖ ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
7. Ванин Андрей Николаевич - руководитель физвоспитания ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

А Н Н О Т А Ц И Я

П П С С З

среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена 19.02.04 Технология сахаристых продуктов

Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной

образовательной программы

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы) составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов (утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 374)
- Рекомендации по организации получения образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования № 06-259 от 17 марта 2015 года;
- Устав ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Цель: ППССЗ по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов - развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данному направлению подготовки

1. Нормативный срок освоения ОПОП:

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения* |
|--|--|--|
| среднее общее образование | Техник-технолог | 2 года 10 месяцев |
| основное общее образование | | 3 года 10 месяцев** |

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства различных видов сахара, крахмала и крахмалопродуктов, сопутствующих продуктов при производстве сахаристых продуктов, в том числе кукурузного масла.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и вспомогательное сырье для производства сахаристых продуктов: сахарная свекла, клубневое, зерновое и зернобобовое крахмалсодержащее сырье;

полуфабрикаты: свекольная стружка, диффузионный сок, мезга, утфели, оттеки, сахар-сырец, глютен, сырой крахмал;

свекловичный сахар, в том числе сахар-песок и кусковой сахар;

сахар-рафинад, в том числе кусковой сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и сахароза для шампанского, рафинадная пудра;

крахмал и крахмалопродукты: патока крахмальная, кристаллическая глюкоза, сиропы различного углеводного состава, модифицированные крахмалы, декстрины, саго;

кукурузное масло;

технологии производства сахаристых, крахмальных и сопутствующих продуктов;

технологическое оборудование для производства сахаристых, крахмальных и сопутствующих продуктов;

процессы управления производством сахаристых крахмальных и сопутствующих продуктов; первичные трудовые коллективы.

2.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1. Получение свекловичного сахара.

2.3.2. Производство различных видов рафинированного сахара.

2.3.3. Производство крахмала.

2.3.4. Производство сахаристых веществ из крахмала.

2.3.5. Организация работы структурного подразделения.

2.3.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

Виды профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

3.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.2.1. Получение свекловичного сахара.

ПК 1.1. Принимать и хранить свекловичное сырье.

ПК 1.2. Обеспечивать работоспособность оборудования для получения свекловичного сахара.

ПК 1.3. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов предварительной обработки свекловичного сырья.

ПК 1.4. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов получения диффузионного сока.

ПК 1.5. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов дефекосатурации.

ПК 1.6. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов варки утфелей и кристаллизации сахара.

ПК 1.7. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов сушки и упаковки сахара.

5.2.2. Производство различных видов рафинированного сахара.

ПК 2.1. Обеспечивать работоспособность оборудования для производства различных видов рафинированного сахара.

ПК 2.2. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства рафинированного сахара-песка и сахарозы для шампанского.

ПК 2.3. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства кускового сахара-рафинада.

ПК 2.4. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства рафинадной пудры.

3.2.3. Производство крахмала.

ПК 3.1. Обеспечивать работоспособность оборудования для производства крахмала.

ПК 3.2. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства картофельного крахмала.

ПК 3.3. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла.

3.2.4. Производство сахаристых веществ из крахмала.

ПК 4.1. Обеспечивать работоспособность оборудования для производства сахаристых веществ из крахмала.

ПК 4.2. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов гидролиза крахмала.

ПК 4.3. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства патоки.

ПК 4.4. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства глюкозно-фруктозных сиропов.

ПК 4.5. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов кристаллизации глюкозы.

3.2.5. Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.2.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП: учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), учебной (производственное обучение), производственной практик, обеспечивающих формирование

компетенций. Указывается общая трудоемкость УД, ПМ и практик в зачетных единицах, а также их максимальная и аудиторная трудоемкость в часах в соответствии с требованиями ФГОС. Определены часы на самостоятельную работу, выполнение лабораторных и практических работ.

4.1. Структура основной профессиональной образовательной программы:

ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.04

№ 374 от 22.04.2014, зарегистрированный в Минюсте РФ 27 июня 2014 г., регистрационный № 32895.

- Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей:

Вариативная часть ОПОП распределяется и расходуется на увеличение объема времени на дисциплины и модули обязательной части, на введение дисциплин: ОП.12 введение в специальность, ОП.13 Пищевые и вкусовые добавки, ОП.14 Процессы и аппараты.

Часы вариативной части 900 час. распределены в структуре ОПОП следующим образом

| Код УД, ПМ, МДК | Наименование УД, МДК | По ФГОС | Количество часов (максимальной/аудиторной) | Количество часов (вариативной максимальной/аудиторной Нагрузки) |
|-----------------|---------------------------------|---------|--|---|
| БД.00 | Общеобразовательный цикл | | 2113/1404 | |
| БД.01 | Русский язык и литература | | 293/195 | - |
| БД.02 | Иностранный язык | | 176/117 | - |
| БД.03 | История | | 176/117 | - |
| БД.04 | Физическая культура | | 176/117 | - |
| БД.05 | ОБЖ | | 109/70 | - |
| БД.06 | Обществознание | | 117/78 | - |
| БД.07 | Естествознание | | 162/108 | - |
| БД.08 | География | | 54/36 | - |
| БД.09 | Экология | | 54/36 | - |
| ПО.01 | Введение в специальность | | 59/39 | |

| | | | | |
|--------------|---|----------------|-----------------|----------------|
| ПД.01 | Математика: алгебра , начала математического анализа, геометрия | | 351/234 | - |
| ПД.02 | Информатика | | 150/100 | - |
| ПД.03 | Экономика | | 108/72 | - |
| ПД.04 | Право | | 128/85 | - |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 648/432 | 714/476 | 66/44 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | 64/48 | - |
| ОГСЭ.02 | История | | 64/48 | - |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | | 184/168 | - |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | 336/168 | - |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | - | 66/44 | 66/44 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | 336/224 | 336/224 | - |
| ЕН.01 | Математика | | | - |
| ЕН.02 | Экологические основы | | | - |
| ЕН.03 | Химия | | | - |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 768/512 | 1145/771 | 377/259 |
| ОП.01 | Инженерная графика | | 105/70 | 20/14 |
| ОП.02 | Техническая механика | | 94/70 | 20/14 |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | | 120/80 | 20/14 |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в | | 108/72 | 20/14 |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов | | 90/60 | 20/14 |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 72/48 | 20/ |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация | | 48/32 | - |
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности | | 48/32 | - |
| ОП.09 | Основы экономики, менеджмента и | | 72/48 | 19/14 |
| Оп.10 | Охрана труда | | 48/32 | - |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности | | 102/68 | - |
| ОП.12 | Введение в специальность | | 58/39 | 58/39 |
| Оп.13 | Пищевые и вкусовые добавки | | 72/48 | 72/48 |

| | | | | |
|--------------|---|------------------|------------------|----------------|
| ОП.14 | Процессы и аппараты | | 108/72 | 108/72 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 2334/1856 | 2968/2453 | 634/597 |
| ПМ.01 | Получение свекловичного сахара | | 1876/1617 | 94/57 |
| МДК.01.01 | Технология получения свекловичного сахара | | 760/501 | 94/57 |
| УП.01 | Учебная практика | | 324 | - |
| ПП.01 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | | 792 | 540 |
| ПМ.02 | Производство различных видов | | 132/100 | - |
| МДК.02.01 | Технология производства рафинированного сахара | | 96/64 | - |
| УП.02 | Учебная практика | | 18 | - |
| ПП.02 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | | 18 | - |
| ПМ.03 | Производство крахмала | | 324/228 | - |
| МДК.03.01 | Технология производства крахмала | | 288/192 | - |
| УП.03 | Учебная практика | | 18 | - |
| ПП.03 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | | 18 | - |
| ПМ.04 | Производство сахаристых веществ из | | 186/136 | - |
| МДК 04.01 | Технология производства сахаристых | | 150/100 | - |
| УП.04 | Учебная практика | | 18 | - |
| ПП.04 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | | 18 | - |
| ПМ.05 | Организация работы структурного подразделения | | 252/192 | - |
| МДК 05.01 | Управление структурным | | 180/120 | - |
| УП.05 | Учебная практика | | 36 | - |
| ПП.05 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | | 36 | - |
| ПМ.06 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, | | 198/180 | - |
| МДК 06.01 | Технология работ по одной или нескольким профессиям рабочих, | | 54/36 | - |

| | | | | |
|---------------|---|-------------|-------------|-----------------|
| УП.06 | Учебная практика | | 108 | - |
| ПП.06 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | | 36 | - |
| | Преддипломная практика | 144 | 144 | - |
| ГИА.00 | Государственная (итоговая) аттестация: защита | 6 | 6 | |
| | | 3924 | 3924 | 1077/900 |

Соотношение обязательной и вариативной частей составляет 70% и 30% .

4. Требования к условиям реализации основной образовательной программы

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в локальной сети колледжа.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по

дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Для обучающихся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое (*высшее или среднее профессиональное*) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ОПД и ПМ участвуют 4 преподавателя, из них 2 преподавателя высшей категории, 2 преподавателя первой категории.

4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

Учебный процесс обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

| Наименование кабинета (мастерской и т.д.) | Перечень учебного оборудования |
|--|--|
| Кабинеты | |
| социально-экономических | Таблицы, схемы, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер, макеты |
| иностранного языка; | Тренажеры, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер, телевизор, DVD-плеер |
| информационных технологий в профессиональной деятельности; | методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер |
| экологических основ природопользования; | методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер |
| инженерной графики; | Таблицы, схемы, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер |
| технической механики; | |
| технологии производства | |
| технологического оборудования; | |
| безопасности жизнедеятельности и охраны труда. | |
| Лаборатории | |
| химии; | набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации комплекты оборудования для выполнения лабораторных работ |
| сырья и сахаристой продукции; | набор учебной мебели; компьютеры, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект учебно-методической документации. |
| электротехники и электронной техники; | набор учебной мебели; лабораторные столы и стенды, комплект учебно-методической документации. |

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Колледж обеспечивает организацию и проведение входного, текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Входной, текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся.

Целью входного контроля является проверка знаний по дисциплинам общеобразовательного цикла и степень готовности к освоению выбранной специальности.

Входной контроль проводится один раз в начале изучения дисциплины, междисциплинарного курса в течение двух первых занятий, без предварительной подготовки обучающихся. Формы и методы входного контроля определяет преподаватель.

Целью текущего контроля успеваемости является объективная оценка степени соответствия качества образования студентов требованиям ФГОС и подготовки к промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем систематически, в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Формы и методы текущего контроля определяются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего и служащего требованиям и результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии в соответствии с ФГОС.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам;
- комплексный экзамен по междисциплинарным курсам;
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

В соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся аттестация по

профессиональному модулю проходит в форме квалификационного экзамена. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители промышленных предприятий.

Для входного, текущего и итогового контроля, а также промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) учебных достижений основным показателям результатов подготовки по ФГОС.

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся, завершающих обучение по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования, является обязательной. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Согласовано:
Директор ООО «Кристалл»

" " 2019



Утверждаю
Директор
МБОУ «Уваровщинская сош»
Хохлова Екатерина Николаевна

« 31 » 2019 г.



Утверждаю
Директор ТОГАПОУ
«Аграрно-промышленный колледж»
Михайлюк Игорь Николаевич

« 31 » 2019 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения
"Аграрно-промышленный колледж"

по программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.04 Технология сахаристых продуктов

| | |
|---|-------------------------------------|
| Квалификация: | <i>Техник-технолог</i> |
| Форма обучения: | <i>Очная</i> |
| Нормативный срок обучения | <i>3 года 10 мес.</i> |
| На базе | <i>основного общего образования</i> |
| Профиль получаемого профессионального образования – | <i>технический</i> |

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|----------|--|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-------|
| | | | по профилю специальности | преддипломная | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 39 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 31 | 2,5 | 5,5 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 21 | 7 | 12 | 0 | 2 | 0 | 10 | 52 |
| IV курс | 17 | 5 | 8 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 108 | 14,5 | 25,5 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.04 Технология сахаристых продуктов

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

| Индекс | ПА | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Объем максим. нагрузки (час./нед.) | Самост. Работа | Обязательная аудиторная нагрузка | | | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. |
|---------------|------|---|------------------------------------|----------------|----------------------------------|------------------------------|-------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | | | | | Всего | В том числе | | 1 па | 0 па | 1 па |
| | | | | | | лабор.и практ. занятий | курсов. работа (проект) | 16 | 23 | 16 | 23 | 16 | 24 | 17 | 13 |
| | | | | | 5328 | | | 576 | 828 | 576 | 828 | 576 | 864 | 612 | 468 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| | | | | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ВСЕГО: | | | 7269 | 1941 | 5328 | 1738 | 60 | 576 | 828 | 576 | 828 | 576 | 864 | 612 | 468 |
| О.00 | | | 2106 | 702 | 1404 | 480 | | 537 | 756 | 36 | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДб.00 | | Базовые дисциплины | 1424 | 475 | 949 | 384 | | 422 | 527 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДб.01.01 | 2/Э | Русский язык и литература. Русский язык | 117 | 39 | 78 | 40 | | 32 | 46 | | | | | | |
| ОДб.01.02 | 2/дз | Русский язык и литература. Литература | 175 | 58 | 117 | 20 | | 32 | 85 | | | | | | |
| ОДб.02 | 2/дз | Иностранный язык | 176 | 59 | 117 | 117 | | 32 | 85 | | | | | | |
| ОДб.03 | 2/дз | История | 176 | 59 | 117 | - | | 64 | 53 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|-------------|------------|-------------|------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОДб.04 | 2/дз | Обществознание (вкл.экономику и право) | 162 | 54 | 108 | - | | 32 | 76 | | | | | | |
| ОДб.05 | 2/дз | Химия | 117 | 39 | 78 | 20 | | 78 | | | | | | | |
| ОДб.06 | 2/кр | Биология | 54 | 18 | 36 | 14 | | 36 | | | | | | | |
| ОДб.7 | 2/дз | Физическая культура | 176 | 59 | 117 | 113 | | 48 | 69 | | | | | | |
| ОДб.8 | 2/дз | ОБЖ | 105 | 35 | 70 | 20 | | 32 | 38 | | | | | | |
| ОДб.9 | 1/кр | География | 54 | 18 | 36 | 10 | | | 36 | | | | | | |
| ОДб.10 | 2/кр | Экология | 54 | 18 | 36 | 10 | | 18 | 18 | | | | | | |
| ОДб.11 | 2/кр | Астрономия | 58 | 19 | 39 | 20 | | 18 | 21 | | | | | | |
| ОДП.00 | | Профильные дисциплины | 682 | 227 | 455 | 96 | | 115 | 229 | 36 | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДП.12 | 2/Э, 4/Э | Математика | 351 | 117 | 234 | - | | 54 | 69 | 36 | 75 | | | | |
| ОДП.13 | 2/дз | Информатика | 150 | 50 | 100 | 74 | | 32 | 68 | | | | | | |
| ОДП.14 | 1/Э | Физика | 181 | 60 | 121 | 22 | | 29 | 92 | | | | | | |
| П.00 Профессиональная подготовка | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | 714 | 238 | 476 | 366 | | 0 | 0 | 80 | 78 | 84 | 110 | 66 | 58 |
| ОГСЭ.01 | 4/кр | Основы философии | 64 | 16 | 48 | 8 | | | | 48 | | | | | |
| ОГСЭ.02 | 3/кр | История | 64 | 16 | 48 | 8 | | | | 48 | | | | | |
| ОГСЭ.03 | 7/дз | Иностранный язык | 184 | 16 | 168 | 168 | | | | | | 52 | 78 | 38 | |
| ОГСЭ.04 | 4/дз,6/дз,8/дз | Физическая культура | 336 | 168 | 168 | 166 | | | | 32 | 30 | 32 | 32 | 28 | 14 |
| ОГСЭ.05 | 8/кр | Психология общения | 66 | 22 | 44 | 16 | | | | | | | | | 44 |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | | 336 | 112 | 224 | 96 | 0 | 0 | 0 | 70 | 82 | 0 | 40 | 0 | 32 |
| ЕН.01 | 6/кр | Математика | 60 | 20 | 40 | 20 | | | | | | | 40 | | |
| ЕН.02 | 8/кр | Экологические основы природопользования | 48 | 16 | 32 | | | | | | | | | | 32 |
| ЕН.03 | 4/э | Химия | 228 | 76 | 152 | 76 | | | | 70 | 82 | | | | |
| П.00 | ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ | | 4113 | 889 | 3224 | 796 | 60 | 39 | 72 | 390 | 593 | 492 | 714 | 546 | 378 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | 1145 | 374 | 771 | 388 | 0 | 39 | 72 | 162 | 210 | 0 | 208 | 0 | 80 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--------------------------------|---|-------------|------------|-------------|------------|-----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОП.01. | 4/кр | Инженерная графика | 105 | 35 | 70 | 70 | | | 32 | 38 | | | | | |
| ОП.02 | 4/кр | Техническая механика | 94 | 24 | 70 | 20 | | | 32 | 38 | | | | | |
| ОП.03. | 4/Э | Электротехника и электронная техника | 120 | 40 | 80 | 36 | 0 | | 30 | 50 | | | | | |
| ОП.04 | 2/э | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 108 | 36 | 72 | 40 | | 72 | | | | | | | |
| ОП.05 | 6/дз | Автоматизация технологических процессов | 90 | 30 | 60 | 20 | | | | | | 60 | | | |
| ОП.06 | 6/дз | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 72 | 24 | 48 | 40 | | | | | | 48 | | | |
| ОП.07 | 6/дз | Метрология и стандартизация | 48 | 16 | 32 | 12 | | | | | | 32 | | | |
| ОП.08 | 8/кр | Правовые основы профессиональной деятельности | 48 | 16 | 32 | 8 | | | | | | | | 32 | |
| ОП.09 | 8кр | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 72 | 24 | 48 | 40 | | | | | | | | 48 | |
| ОП.10 | 3/Э | Охрана труда | 48 | 16 | 32 | | | | 32 | | | | | | |
| ОП.11 | 6/дз | Безопасность жизнедеятельности | 102 | 34 | 68 | 20 | | | | | | 68 | | | |
| ОП.12.вар | 1/кр | Введение в специальность | 58 | 19 | 39 | 12 | 39 | | | | | | | | |
| ОП.14.вар | 4/дз | Пищевые и вкусовые добавки | 72 | 24 | 48 | 20 | | | | 48 | | | | | |
| ОП.15.вар | 4/дз | Процессы и аппараты | 108 | 36 | 72 | 50 | | | 36 | 36 | | | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | 2968 | 515 | 2453 | 408 | 60 | 0 | 0 | 228 | 383 | 492 | 506 | 546 | 298 |
| ПМ.01 | 7/экв | Получение свекловичного сахара | 1876 | 259 | 1617 | 194 | 30 | 0 | 0 | 0 | 383 | 384 | 434 | 416 | 0 |
| МДК.01.01 | 4/дз, 6/э, 7/дз | Технология получения свекловичного сахара | 760 | 259 | 501 | 194 | 30 | | | 131 | 132 | 146 | 92 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|-------|---|------------|-----------|------------|-----------|-----------|----------|----------|------------|----------|----------|----------|------------|------------|
| УП.01 | 7/дз | Учебная практика | 324 | | 324 | | | | | | 72 | 72 | 72 | 108 | |
| ПП.01 | 7/дз | Производственная практика (практика по профилю специальности) | 792 | | 792 | | | | | | 180 | 180 | 216 | 216 | |
| ПМ.02 | 7/экв | Производство различных видов рафинированного сахара | 132 | 32 | 100 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| МДК.02.01 | 7/дз | Технология производства рафинированного сахара | 96 | 32 | 64 | 32 | | | | | | | | 64 | |
| УП.02 | 7/дз | Учебная практика | 18 | | 18 | | | | | | | | | 18 | |
| ПП.02 | 7/дз | Производственная практика (практика по профилю специальности) | 18 | | 18 | | | | | | | | | 18 | |
| ПМ.03 | 3/экв | Производство крахмала | 324 | 96 | 228 | 90 | 0 | 0 | 0 | 228 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.03.01 | 3/э | Технология производства крахмала | 288 | 96 | 192 | 90 | | | | 192 | | | | | |
| УП.03 | 3/дз | Учебная практика | 18 | | 18 | | | | | 18 | | | | | |
| ПП.03 | 3/дз | Производственная практика (практика по профилю специальности) | 18 | | 18 | | | | | 18 | | | | | |
| ПМ.04 | 8/экв | Производство сахаристых веществ из крахмала | 186 | 50 | 136 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 136 |
| МДК 04.01 | 8/экв | Технология производства сахаристых веществ из крахмала | 150 | 50 | 100 | 54 | | | | | | | | | 100 |
| УП.04 | 8/дз | Учебная практика | 18 | | 18 | | | | | | | | | | 18 |
| ПП.04 | | Производственная практика (практика по профилю специальности) | 18 | | 18 | | | | | | | | | | 18 |
| ПМ.05 | 8/экв | Организация работы структурного подразделения | 252 | 60 | 192 | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 162 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|-------|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| МДК 05.01 | 8/э | Управление структурным подразделением организации | 180 | 60 | 120 | 30 | 30 | | | | | | | 30 | 90 |
| УП.05 | 8/дз | Учебная практика | 36 | | 36 | | | | | | | | | | 36 |
| ПП.05 | | Производственная практика (практика по профилю специальности) | 36 | | 36 | | | | | | | | | | 36 |
| ПМ.06 | 6/экв | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 20215 Аппаратчик дефекосатуризации | 198 | 18 | 180 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 72 | 0 | 0 |
| МДК 06.01 | 5/э | Технология работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 20215 Аппаратчик дефекосатуризации диффузионного сока | 54 | 18 | 36 | 8 | | | | | | 36 | | | |
| УП.06 | 5/дз | Учебная практика | 108 | | 108 | | | | | | | 72 | 36 | | |
| ПП.06 | 6/дз | Производственная практика (практика по профилю специальности) | 36 | | 36 | | | | | | | | 36 | | |
| УП.00. | | Учебная практика | 522 | 0 | 522 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 72 | 144 | 108 | 126 | 54 |
| ПП.00. | | Производственная практика (практика по профилю специальности) | 918 | 0 | 918 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 180 | 180 | 252 | 234 | 54 |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВСЕГО: | | | 7269 | 1941 | 5328 | 1738 | 48 | 576 | 828 | 576 | 828 | 576 | 864 | 612 | 468 |

Государственная итоговая аттестация: 6 нед.
подготовка - 4 нед., защита ВКР -2 нед.
Консультации - 4 час. на чел. в год

| | | | | | | | | |
|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Дисциплин и МДК | 576 | 828 | 540 | 576 | 252 | 504 | 252 | 360 |
| Учебной практики | 0 | 0 | 18 | 72 | 144 | 108 | 126 | 54 |
| Производственной практики | 0 | 0 | 18 | 180 | 180 | 252 | 234 | 54 |

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов»

| № | Наименование |
|----------------------------|---|
| Кабинеты | |
| 1 | социально-экономических дисциплин; |
| 2 | иностранного языка; |
| 3 | информационных технологий в профессиональной деятельности; |
| 4 | экологических основ природопользования; |
| 5 | инженерной графики; |
| 6 | технической механики; |
| 7 | технологии производства сахаристых продуктов; |
| 8 | технологического оборудования; |
| 9 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда. |
| Лаборатории | |
| 1 | химии; |
| 2 | сырья и сахаристой продукции; |
| 3 | электротехники и электронной техники; |
| 4 | автоматизации технологических процессов; |
| 5 | метрологии и стандартизации; |
| 6 | микробиологии, санитарии и гигиены. |
| Спортивный комплекс | |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3 | Стрелковый тир или место для стрельбы |
| Залы | |

| | |
|---|--|
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сетьИнтернет |
| 2 | Актовый зал |
| | Цеха и производства для прохождения ПРАКТИКИ: |
| 1 | Производственные цеха ООО «Кристалл» |

5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

5.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Аграрно-промышленный колледж» разработан для реализации образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов» с элементами дуального обучения на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14.06.2013г. «Об организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16.08.2013г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;
- Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53;
- Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования «Технология сахаристых продуктов», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 374 от 22.04.2014, зарегистрирован в Минюсте РФ 27 июня 2014 г. Регистрационный № 32895;
- Приказа Управления образования и науки Тамбовской области № 1770 от 19.06.2014г. «О реализации модели дуального обучения в рамках аграрно-промышленного кластера»;
- Приказа Управления образования и науки Тамбовской области №1889 от 03.07.2014г. «О реализации модели дуального обучения в профессиональных образовательных организациях»;
- Договора №25 от 11.11.2014г. «О сотрудничестве в подготовке специалистов» между ООО «Кристалл» и ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий при реализации учебного плана с элементами дуального обучения

Дуальное обучение представляет собой форму реализации ОПОП СПО, основанную на взаимодействии Колледжа и ООО «Кристалл» (Предприятие), обладающих ресурсами,

необходимыми для осуществления обучения, проведения практического обучения в условиях предприятия, производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных ОПОП.

Целью **дуального обучения** является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по специальности в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение студентами практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО.

Основными задачами организации и проведения **дуального обучения** студентов колледжа на Предприятии являются:

- Комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности в рамках специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, перспектива профессионального роста будущего выпускника и закрепление его на предприятии;

- Повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников колледжа;

- Координация и адаптация колледжа к условиям производства на Предприятии.

Ответственность за организацию и проведение дуального обучения студентов несут руководители колледжа и Предприятий.

При зачислении студента в колледж на данную образовательную программу по дуальной системе обучения, ООО «Кристалл» заключает трудовой договор со студентом при приеме его на работу на предприятие.

Учебный план и расписание занятий составлены таким образом, что во второй год обучения студенты 2 раза в неделю проходят **учебную практику** по 6 час. в день, теоретические занятия – 4 дня по 6 час. в день. На 3-м, 4-м курсе студенты проходят производственную практику - работают на производстве 3 р.в неделю по 6 час. Требования к количеству обязательной недельной учебной нагрузки (36 час.) в неделю выполняются.

Практика является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП). Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП по специальности 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов» предусматривается производственная практика, которая состоит из двух этапов: практика по профилю специальности и преддипломной практики.

Одним из главных моментов дуальной системы обучения заключается в том, что студент, поступающий в колледж по дуальной системе обучения, одновременно устраивается на работу в ООО «Кристалл», что позволяет непосредственно участвовать в решении производственных профессиональных задач, овладевать общими и производственными компетенциями как в колледже, так и непосредственно на предприятии.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены в рабочих программах практик. Практика реализуется в ООО «Кристалл» на основе договора о сотрудничестве в рамках дуальной системы обучения.

Определены виды работ, сроки проведения работ, количество часов, ответственные лица со стороны колледжа и ООО «Кристалл» за организацию и проведение работ, лица ответственные за состояние охраны труда и техники безопасности.

Перед началом практик специалистами ООО «Кристалл» и работниками колледжа, ответственными за каждый раздел практики, обговариваются все моменты предстоящей работы, делаются инструктажи по охране труда и технике безопасности с оформлением в журналах производственного обучения, кроме того обучающиеся инструктируются по охране труда на рабочем месте с заполнением в отдельном журнале.

Во время проведения занятий по производственной практике за каждым студентом закрепляется наставник, что оформляется приказом по Предприятию.

Колледж и Предприятие совместно контролируют обучающихся как на аудиторных, так и внеаудиторных занятиях.

Во время прохождения практики обучающимися ведутся дневники, в которых за каждый день делаются записи по отработке соответствующей темы занятия. Наставник осуществляет контроль и оценивает выполненную работу. Степень овладения студентами профессиональных компетенций регулярно оценивается комиссией, представленной из членов образовательной

организации и предприятия, выводы которой корректируют обучение на предприятии. Для стимула студентов в производственной деятельности, студенты получают заработную плату в зависимости от объема выполненных работ, их качества и квалифицированности.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершению производственной практики в объеме 144ч (4нед).

Согласно учебному плану:

– *Начало учебных занятий* аудиторных и внеаудиторных – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

– *Максимальный объем учебной нагрузки* обучающегося составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

– *Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме* получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

– *Продолжительность учебной недели* составляет 5 дней. Продолжительность занятий – парами по 45 минут, перерыв между парами 15 минут.

– *Общий объем каникулярного времени* в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Выполнение курсовых проектов (работ) рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (различные формы внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, с наполняемостью не менее 8 человек каждая.

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы для девушек будет использовано на освоение основ медицинских знаний.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на обучающегося учебной группы ежегодно, в том числе в период реализации среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением методических комиссий.

В период обучения после изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» с юношами проводятся учебные военные сборы.

5.3. Формирование вариативной части ОПОП

Объем вариативной части ОПОП – 1350 (макс.уч.нагрузка) часа, в том числе обязательная учебная нагрузка – 900 часов. Обязательная учебная нагрузка вариативной части (900 час.) использована для пополнения учебных часов на учебную и производственную практику.

Требования к количеству обязательной недельной учебной нагрузки (36 час.) в неделю выполняются.

Учебный план и расписание занятий составлены таким образом, что во второй год обучения студенты 2 раза в неделю проходят **учебную практику** по 6 час. в день, теоретические занятия – 4 дня по 6 час. в день. На 3-м, 4-м курсе студенты проходят производственную практику - работают на производстве 3 р.в неделю по 6 час. Требования к количеству обязательной недельной учебной нагрузки (36 час.) в неделю выполняются.

Требования к количеству обязательной недельной учебной нагрузки (36 час.) в неделю выполняются.

5.4. Общеобразовательный цикл

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015г. «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования». В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов» определен технический профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов» составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по ОПОП СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 – недели промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

Общеобразовательную подготовку студенты осваивают одновременно с профессиональными модулями, дисциплинами общего гуманитарного и социально-экономического, естественнонаучного и общепрофессионального циклов.

Для реализации среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов» заключен договор «О сетевом взаимодействии» б/н от 18.06.2018г. с МБОУ «Уваровщинская сош», дополнительное соглашение от 28.01.2019г.

5.5. Порядок аттестации обучающихся

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам (МДК);
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю;
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю – Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- дифференцированный зачет;
- зачет
- контрольная работа.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8 (в последний год обучения – 6), количество зачетов – не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проходит как концентрированно в рамках календарной недели, так и непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусматривается не менее 2 дней.

Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, то время на подготовку к экзамену не выделяется, экзамен проводится после завершения освоения соответствующей программы в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не планируется. В таком случае учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля (контрольная работа, тестирование и т.д.)

Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится непосредственно после завершения освоения программы профессионального модуля: изучения междисциплинарных курсов и прохождения практики в составе профессионального модуля.

Государственная (итоговая) аттестация в соответствии с требованиями ФГОС включает подготовку и защиту **выпускной квалификационной работы**. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Заместитель директора по учебной работе - _____ Н.М.Яичникова

Председатель ПЦК _____ Т.А.Кожарина

