Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Симферопольский политехнический колледж" наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03	Технолог	ия хлеба, конди	терских и макарон	ных издел	ий
код		наименован	ие специальности		
по программе базовой по	дготовки				
уровень образования	основное общее образо	вание			
квалификация:		Техник	-технологу		
форма обучения	Очная	_ Срок получен	ия СПО по ППССЗ: _	3г 10м	год начала подготовки по УП 2019
профиль получаемого пр	офессионального обра	зования		естественн	онаучный
		_	при реализа	ции программы	среднего общего образования
Приказ об утверждении 🤇	ФГОС от _	4/22/2014 N ₂	373		

1 Календарный учебный график

		Сент	тябр	Ъ		0	ктяб	брь		H	Нояб	брь			Дек	абрі	,		Я	нвар	Ъ	_	Ф	евра	ль			Ма	рт			Αп	рель			١	1ай			Ик	ОНЬ		_	V	1юл	Ь			Авг	уст	
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	- 1	핆	7	13 - 19	20 - 26	ᅡ	6	10 - 16	1	- 1	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	$\overline{}$		23 - 29	ğ	7	13 - 19	20 - 20 27 ann - 3 май	4 - 10	11 - 17	- 1	17	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 ию.	-	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	1		17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1 12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33 3	34 3	5 36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=																							::	::	=		=	=	=	=	=	=	=
п																		=	11											B /1	8/1	3/1										::	=	11	=	=	=	=	=	=	=
III											8/-	4 8/4	1				::	=		0 /3	0 /3														0/	6 0 /0	6 0/0	0 /6	8 /3	8 /3	8 /3	8 /3	::		=	=	=	=	=	=	=
IV											0/:	2 0/2	8/2	8/2	8 /2	8 /2	::	=	=				8 /5	8 /5	8 /5	8 /5							:: 2	X X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестаци
	::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	Государственная итоговая аттестация
	=	Каникулы	Χ	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

													Пр	актики					Гν	1A		
Курс	Обуч	ение по дисі	циплинам и	междисципл	пинарным к	урсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	Произв практика специ		филю		одствені актика ципломні		Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Всего
	Вс	его	1 (сем	2 (сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2	0	0	0	0	0	0						11	52
II	37	1332	17	612	20	720	1		1	0	0	0	3	0	3						11	52
III	28	1008	14	504	14	504	2	1	1	0	6	2	6	2	4						10	52
IV	19	684	10	360	9	324	2	1	1	2	0	0	8	4	4	4		4	4	2	2	43
Всего	123	4428	58	2088	65	2340	7	2	5	8	6	2	17	6	11	4		4	4	2	34	199

		проп	Формы чежуточ	чной		бная на												Распреде	ление п	о курсан	и и семес					_								Обязатель	164
		a	тестан	ии	06)	/чающи	хся, ч. 1 ООЯЗа	<u> </u>	C		ypc 1	·	2		C		ypc 2	C	- 4		C		pc 3	C	_		C	7	Кур			0	4	ая учебна	
				<u></u>		работа	TORLU	· '	Семестр	17		Семестр	22		Семес	тр 3	,	Семест	20	1	Семестр	5 14		Семестр	1.	4	Семе	естр 7			Семестр	8	0	нагрузка	a
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты Диффер. зачеты	Курсовые, индивид	Максимальная	Самостоятельная раб	Консультации Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная ауд.нагрузка		Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная ауд.нагрузка		Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	Σ̈́	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная		Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная ауд.нагрузка		Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная		Самостоятельная	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Обязательная	ЦМК	Обяз. Вар часть час	
1	2	3	4 5	6	7	8	9 10	16	17 1	8 19	25	26	27 28	34	-	36 37	43		45 46	52	53 5	54 55	61	62 6	53 64	70	71	72	73	79	80 8	1 82	88	89 90	90
	Итого час/нед (с учетом консультаци	-					J 10	53.65		36	53.727	20	36	54	35	37	54		37	53.57	33 1	37	54.286	02 1	36	_	_	1.2	36	53.8	00 0	37		05 30	ت
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	11	1	2094	690	1404	912	300	612	1182	390	792																					1365 39	9
оуд	Общие дисциплины	3	7	1	1250	414	836	560	186	374	690	228	462																						
ОУД.01	Русский язык	2			143	48	95	77	26	51	66	22	44																				1	78	٦
ОУД.02	Литература		2		175	58	117	77	26	51	98	32	66																					117	
ОУД.03	Иностранный язык	2			175	58	117	75	24	51	100	34	66																					117	
ОУД.04	Математика	2	1		234	78	156	102	34	68	132	44	88													1	1						1 1	156	_
	История		2	_	175	58	117	75	24	51	100	34	66	1		\dashv	1-	+	-	1	+	-	 	\vdash	+	+	-	+				-	1	117	\dashv
ОУД.06	Физическая культура		1-2		175	58	117	77	26	51	98	32	66	!			1	-		 	-		-	-	_	+	-	1	-				-	117	-
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		109	36	73	77	26	51	32	10	22	I												1								70	1
ОУД.08	Астрономия		2		64	20	44				64	20	44]	97	
оуд	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		3		744	244	500	252	82	170	492	162	330																						
ОУД.09	Родная литература		2		98	32	66				98	32	66																				1	100	
ОУД.10	Химия		2	_	380	124	256	150	48	102	230	76	154																					108 14	48
ОУД.11	Биология		2		266	88	178	102	34	68	164	54	110	<u> </u>												<u> </u>							4	72	_
ОУД	Дополнительные дисциплины		1	1	100	32	68	100	32	68																							JI		
ОУД.12	Введение в сециальность и индивидуальное проктирование		1	1	100	32	68	100	32	68																								100	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	36	1	4536	1512	3024							918	306	629	108	360	740	750	246	518	760	256	504	544	184		360	484	160	333		2124 90	00
огсэ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	11	L	826	274	552							186	62	124	222	74	148	84	28	56	168	56	112	60	20		40	106	34	72		432 12	20
0ГСЭ.01	Основы философии	8			80	26	54																							80	26	54		48 6	5
0ГСЭ.02	История		4	_	102	34	68										102	34	68														1 1	48 20	.0
	Иностранный язык		6.7	_	252	84	168							78	26	52	60	20	40	42	14	28	42	14	28	30			20				1 1	168	_
	Физическая культура	Щ	3-8	_	252	84	168	<u> </u>	\sqcup		!	\sqcup	-	52	18	34	60	20	40	42	14	28	42	14	28	30	10	+	20	26	8	18	11	168	_
	Русский язык и культура речи		6		84	28	56	<u> </u>	$\vdash \vdash$				-	F.	10	20	 	+ +		1	\vdash		84	28	56	1	-	+				_	4	56	
	Психология общения Математический и общий		3		56	18	38	1	\vdash	+		H	-	56		38	 	+ +	+	1	+	+		\vdash	+	+	+	+					1	38	
EH.00	естественнонаучный цикл	1	2		624	208	416	L_						204	68	136	360	120	240							60	20	Ш	40					224 19	€2
EH.01	Математика		4		120	40	80										120	40	80														1	36 44	4
EH.02	Экологические основы		7		60	20	40							I			1			1						60	20		40					36 4	4
EH.03	природопользования Химия	4*	+	+	444	148	296	1	\vdash	+		H	-	204	68	136	240	80	160	1	+	-	<u> </u>	++	+	+	+	++				+	1	152 14	44
П.00	Профессиональный цикл	11	23	1	3086	1030	2056		\Box	1		\vdash	+	+	176	369	498	$\overline{}$	352	+	218	462	592	200	392	424	144		280	378	126	261	1	1468 58	_
ОП.00	Общепрофессиональные	4	8	1	1372	458	914							528		369	288	1 1	212	1	36	84			1	180	+	_		270	_ t	189	1	512 40	
ОП.01	<u>дисциплины</u> Инженерная графика		3	+	126	42	84	1	\vdash	+		H	-		42	84	 	1 1	-	1		-		\vdash		+	1	╀			-		1	42 42	
	Техническая механика		3	ᆂ	102	34	68								34	68									╧	L							1	36 32	
ОП.03	Электротехника и электронная техника		4		114	38	76										114	38	76															36 40	0
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3		102	34	68							102	34	68																		36 32	2
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		8		96	32	64																							96	32	64		36 28	.8
ОП.06	Информационные технологии в	4			180	60	120							96	32	64	84	28	56	1						1								52 68	8
	профессиональной деятельности Метрология и стандартизация	5	+		106	36	70	H	++	-	1	H	-	\vdash		$\vdash \vdash$	1	+	-	106	36	70	1	+	+	+	+	+	-		-+	-	1	36	\dashv
	, ,	- 1		•		, ,,,,		•			•			•			•					, ,,	•		•	•	•		•		1	•			_

			Форм чежут			небная													Pa	спредел	пение по	курсан	и и семе	страм												06	
		ат	теста	пии	0	бучаю	- 1	я, ч. Тоояза				урс 1						Кур	oc 2						/pc 3				_		Кур				_ '	Обяза ³ ая уче	
				÷		ота		топьиз	(Семестр	0 1 17		Семест		22	Семе	стр 3	17	(Семестр	20	1	Семест	p 5 14	_	Семестр	6 1	4	Семе	стр 7		(Семестр	8 0	0	нагр	/зка
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты Курсовые, индивид	проекты/работы Максимальная	Самостоятельная работа	Консультации	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная ауд.нагрузка		Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная		Самостоятельная		. m	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная аvд.нагрузка		Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная ачд.нагрузка		Самостоятельная работа	Обязательная		Самостоятельная	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа 	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка ч П Ж	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		:	7	90	30)	60																				90	30		60					36	24
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и			3	156	5 52		104																				90	30		60	66	22	44		62	42
ОП.10	маркетинга Охрана труда	8	+		108	3 36	;	72							1		1 1	1										1				108	36	72	<u>,</u> '	36	36
ΟΠ.11	Безопасность жизнедеятельности		:	3	102	2 34	1	68		-					102	34	(68										1							י ב	68	
ОП.12	Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий	4*			90	-	+	60							\bot		\sqcup		90	30	60							1							ͺ ͿͺͺͿ	36	24
ПМ.00	Профессиональные модули	7	1	5 1	171	4 57	2	1142											210	70	140	560	182	378	592	200	392	244	84		160	108	36	72	2	956	186
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	1	:	2	210	70)	140											210	70	140] '	120	20
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья			4	210	70)	140									Ш		210	70	140														┨╵	120	20
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		,	4				108													108														_ '		
ПМ.1.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4																																	┛′		
	Всего часов с учетом практик							248													248														┛′		
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	2	:	3	414	1 13	8	276									Ш					164	52	112	126	42	84	124	44		80				┛	260	16
МДК.02.01 УП.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий Учебная практика	6	7	'* '*	414	13	8	276 72									Ш					164	52	112	126	42	84	124	44		80 72				_	260	16
ПП.02.01	Производственная практика (по			7				144																						Ħ	144				1 '		一
ПМ.2.ЭК	профилю специальности) Экзамен (квалификационный)	7	+			-				-					+		++	+				-								1 1				+	┨╵		_
	Всего часов с учетом практик							492																112			84			Ħ	296				1 /		
ПМ.03	Производство кондитерских	1	Τ.	4 1	630	21	_	420														270	88	182	360	122	238	,		Ħ					┨ '	372	48
1111.03	изделий	-	+	, ,	030	, 21	_	420			-			-			++			-		270	00	102	300	122	230	_		H			-		-1	3/2	40
мдк.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		6	* 6	420	140	0	280														188	62	126	232	78	154									252	28
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		6		210	70)	140														82	26	56	128	44	84] !	120	20
УП.03.01	Учебная практика		(5				72																			72								_		
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		·	5				144																			144								_		
ПМ.3.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6																																	_ '		
	Всего часов с учетом практик		4	-		-	4	636																126			370)		\sqcup					_ '		
ПМ.04	Производство макаронных изделий	1	+	2	120	_	+	84									Ш					126	42	84											_	48	36
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий		:	5	126	5 42	<u> </u>	84							_							126	42	84				_		igspace					┙'	48	36
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72									Ш							72													
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	5																												Ш					_ '		
	Всего часов с учетом практик							156																156						Ш					_		
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1	:	2	228	3 76	5	152																				120	40		80	108	36	72	2	120	32
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации			3	228	3 76	5	152																				120	40		80	108	36	72	.	120	32
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		1	3				144																										14	4		
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	8																																	7 /		

1 1	Всего часов с учетом практик				1	1	٠ ا	96	T				1	П	I					Т	Т			1				1		1			80			216	<u>.</u>		\neg
	всего часов с учетом практик	Щ,	Формы		Vuo	бная на	ш_	_			ļ		l	Ш	!					Pac	предел	пение по	KVDCaN	и и семе	стпам					<u> </u>	<u> </u>		80			210	Ή		\dashv
		пром	ежуточ	ной		учающи		-			Κν	pc 1			1				Курс		предел	icinic iii	, курса	· / cci ic		(урс 3							Kvr	oc 4			-	Обяза	
		aı	тестан	44		ė	700	яза	Ce	еместр		_	Семест	гр 2			Семес	гр 3	1		еместр	4		Семест		1	Сем	естр 6	5		Семе	естр 7			Семестр	8 (1	ая уче нагр	
			_	₫ 7	5	работа					17				22				17			20)			14			14	1							9	nui p	Joha
	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты Диффер. зачеты	Курсовые, индивид	Максимальная	Самостоятельная ра	Консультации Обязательная	ауд.нагрузка	Максим.	работа	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка	Максим.	работа	Консульт. Обязательная ауд, нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка Максим.	Самостоятельная	работа Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка _Т	Обяз. часть	Вар. часть
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ("Кондитер")	1	2		106	36	7	'o																		100	5 3	6	70									36	34
МДК.06.01	Эстетика и дизайн изготовления кондитерских изделий		6		106	36	7	0																		106	3	6	70								1	36	34
УП.06.01	Учебная практика		6				1	44																					144							\perp	1		\Box
ПМ.6.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6																																					
	Всего часов с учетом практик						2	14																					214										, ,
	Учебная и производственная (по				900		9	00												108	часов	,	72	часо	В	30	iO 4	асов		216	5 час	ов		144	часо	3	7		
	профилю специальности) практики								-	_	1			H					+			-	<u> </u>			4	4		-	-	4					+	-		
	Учебная практика				288		_	88						H				-	+				1		-	2:	_	асов		72	_	СОВ				$+\!\!-$	-		-
	Концентрированная Рассредоточенная				200			00						H	_				-				-			21	10 4	асов	+	//	2 44	ОВ				+	-		
	Производственная (по профилю				612		+	12						H					+	108	часов		72	часо		1	44	асов		144		ОВ		144	часо	\pm	-		\neg
	специальности) практика						_	_						Ш					_			_				4	4			4	4					_	_		\Box
	Концентрированная				612		6	12												108	часов		72	часо	В	1	14 ч	асов		144	4 ча	СОВ		144	часо	3	_		
	Рассредоточенная													Щ														_		1		\blacksquare				—	_		
пдп	Производственная практика (преддипломная)		8		144		1	44								48	ac			час			Ч	ac			час			ч	ас			ча	с	144	Į.		<u> </u>
	Государственная итоговая аттестация				216		2	16								ча	ac			час			ч	ac			час			ч	ас			ча	С	216	j		
	Подготовка выпускной квалификационной работы				144		1	14								ча	ac			час			ч	ac			час			ч	ас			ча	с	144	F		l
	Защита выпускной квалификационной работы				72		7	'2								48	ас			час			Ч	ac			час			Ч	нас			ча	с	72			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ОП					чении 1		ιa										-			-		Ī					-	-	Ī							1		\Box
	в т.ч. в период обучения по ц	иклам			KOHCAL	едусмот ътании	в объ	ъм.																													1		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					нении 1 едусмот		ιa																															
	в т.ч. в период обучения по ц	иклам			KOHCAL	дуснот њтании	в объ	ъм.																													_		
	ВСЕГО (по учебным циклам профессиональной подготовки, в	13	39	1	5796	1512	42	04							Ī	918	206	e-	29 11	88	260	848	894	246	66	2 112	0 25		964	760	104		E76	628	160	477	,	2124	000
	профессиональной подготовки, в т.ч. практикам)	13	39		3/96	1512	42	04								310	300	6.	29 1.	.00	300	048	094	240	00	_ 112	25	,,,	804	/60	104		3/0	020	100	4//		2124	900
	ВСЕГО (по учебным циклам общеобразовательной и профессиональной подготовкам, в т.ч. практикам)	16	50	3	7890	2202	56	88 9	912	300	612	1182	390		792	918	306	6:	29 11	88	360	848	894	246	66	2 112	0 25	56	864	760	184		576	628	160	477	,	3489	939
	экзамены (оез учета физ. культуры,	с учет	ом ком	лекс	ю хар	актера		7					4						Ī		3			2				3	-			1			2				
	(отмечены*)) Зачеты (оёз учета физ. культуры, с у	четом	компле	ексног	о харак	тера																															_		
	(отменены*))	ьтуры,	сучен	JM KUN	плексн	ого хар	актера			2			7				5				5			2				7				5			5		_		
	Курсовые, индивидуальные проекть	ı/работ	гы (без	учета	физ. ку	льтурь	1)						1															1									-		

1.	4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.
Nō	Наименование
1.	Кабинеты:
1.1	социально-экономических дисциплин;
1.2	иностранного языка
1.3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
1.4	экологических основ природопользования;
1.5	инженерной графики;
1.6	технической механики;
1.7	технологии изготовления хлебобулочных изделий;
1.8	технологического оборудования хлебопекарного производства;
1.10	технологии производства макарон;
1.11	технологического оборудования макаронного производства; технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
1.12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
1.13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	Лаборатории:
2.1	химии;
2.2	микробиологии, санитарии и гигиены
2.3	электротехники и электронной техники;
2.4	автоматизации технологических процессов;
2.5	метрологии и стандартизации.
	Спортивный комплекс:
3.1.	спортивный зал;
3.2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
4.	Залы:
4.1	библиотека
4.2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
4.3	актовый зал.

5. Пояснения к учебному плану.

Учебный план по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработан на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 № 33402)
- Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);
- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся в виде пар - два спаренных занятия. Продолжительность пары - 2 академических часа.

Текущий контроль знаний осуществляется на лекциях, семинарах, практических и лабораторных занятиях и определяется педагогическими работниками по шкале оценивания: "2", "3", "4" и "5". Курсовая работа/проект оценивается согласно указанной шкале.

Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – зачет, дифференцированный зачет, экзамен (в т.ч. комплексный) в соответствии с учебным планом. Зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет часов, отведенных на изучение

Промежуточная аттестация в форме экзамена/экзамена (квалификационного) проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки.

Выполнение курсового проекта/работы является видом учебной работы по междисциплинарному курсу МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий (в рамках ПМ.03 Производство кондитерских изделий), который реализуется в пределах времени, отведенного на изучение

Учебные практики проводятся концентрированно третьем и четвертом курсах в специализированных лабораториях колледжа. Производственные практики проводятся концентрированно на втором, третьем и четвертом курсах. Базами производственных практик являются профильных предприятия и организации.

Производственная практика (преддипломная) проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и по завершению учебной и производственной (по профилю специальности) практик.

Консультации предусмотрены в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

Каникулы составляют не менее 2 недель в зимний период и не менее 10 недель в целом в году.

В соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» федеральный государственный образовательный стандарт среднего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

На изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» отведено 70 часов, на «Физическую культуру» – 3 часа в неделю в течение теоретического периода обучения первого курса.

В рамках общеобразовательной подготовки учебное время, отведенное на обязательное аудиторное обучение в объеме 1404 час., распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин.

В рамках дисциплины ОУД.12 Введение в сециальность и индивидуальное проктирование реализуется вид учебной деятельности- индивидуальное проектирование. Формой промежуточной аттестации проектной деятельности является зачет. Оценивание индивидуального проекта осуществляется по шкале:

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ -"Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст. 13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.

образования) состовляет- 5544 часа: ОП Общеобразовательная подготовка- 1404 часа; ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл- не менее 432 часов; ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл- не менее 224 часа; ОП.00 Общепрофессиональный цикл- не менее 512 часов; ПМ.00 Профессиональный цикл- не менее 956 часов; вариативная часть состовляет- 900 часов; учебная и производственная практика (по специальности)- 900 часов; производственная практика (преддипломная)- 144 часа (4 недели); Государственная итоговая аттестация- 216 часов (подготовка ВКР- 4 недели и защита ВКР- 2 недели).

Распределение 900 часов обязательных учебных занятий вариативной части образовательной программы: на цикл ЭГСЭ 00- 112 часов, в том числе на введение дисциплины ОГСЭ. 05 "Русский язык и культура речи" (56 часов), ОГСЭ. 06 "Психология общения" (38 часов); на цикл ЕН 00- 192 часа; на цикл ОП 00- 410 часов, в том числе на введение дисциплины ОП.12 Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных издел (60 часов); на цикл ПМ 00- 186 часов.

Промежуточная аттестация может проходить в форме зачёта (кроме последнего семестра изучения), дифференцированного зачёта, экзамена, экзамена (квалификационного), защиты курсового проекта/работы, защиты отчетной документации по практике. Все формы промежуточной аттестации, кроме экзамена/экзамена (квалификационного), проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и междисциплинарного курса. Количество зачётов и дифференцированных зачётов не превышает 10 в учебном году без учёта зачёта по физической культуре. Количество экзаменов не превышает 8 в учебном году.

Учебным планом 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (на базе основного общего образования) предусмотренно проведения комплексного экзамена (в соответствующей колонки обозначение "*"): в четвертом семестре по учебным дисциплинам ЕН. 03 Химия и ОП.12 Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Комплексный зачет предусмотрен в шестом семестре по МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий и МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий (в рамках ПМ.03 Производство кондитерских изделий) седьмом семестре по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий и учебной практике УП.02.01 (в рамках профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий).

Процедуру проведения промежуточной аттестации определяет преподаватель/мастер производственного обучения. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. 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, следует предусмотреть не менее 2 дней. По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный).

По освоению ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотренно проведение государственной итоговой аттестации (далее- ГИА), которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы- дипломного проекта и демонстрационного экзамена. В целом на ГИА отводится в учебном плане 216 часов (6 нед.), из которых:

- -- 108 часов (3 нед.)- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- -- 36 часов (1 нед.)- защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- -- 36 часов (1 нед.)- подготовка к демонстрационному экзамену;
- -- 36 часов (1 нед.)- выполнение задания демонстрационного экзамена.