

Утверждаю
Директор
Обособленного структурного подразделения
Политехнический колледж
Луганского национального
аграрного университета



Е.Ф.Тихонова

08

20 18 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Обособленного структурного подразделения Политехнический колледж Луганского национального аграрного университета

наименование образовательной организации (учреждения)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03

код

Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий

наименование специальности СПО

по программе базовой подготовки

базовой/углублённой

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

очная/заочная

Нормативный срок обучения: 3 год. 10 мес.

на базе: основного общего образования

основного общего/среднего общего

Профиль получаемого профессионального образования технический

при реализации программы среднего общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

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	39					1	12	52
II	35	2	2		2		11	52
III	30	4	6		2		10	52
IV	19	4	7	4	2	1	2	39
Всего	123	10	15	4	6	2	35	195

2. Календарный учебный график

Курсы	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль					март					апрель					май					июнь					июль					август				
	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	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
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ПА	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	К	К	К	К					
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	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	К	К	К	К	К					
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	ПА	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	К	К	К	К					

Обозначения:

Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Каникулы	Производственная практика по профилю специальности	Преддипломная практика	Дипломное проектирование	Государственная итоговая аттестация	В семестре указано полное количество учебных недель (в числе которых рассредоточены праздничные и нерабочие дни)
Т	ПА	УП	К	ПП	ПДП	ДП	ГИА	*

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, распределение по семестрам	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)								
			Максимальная учебная нагрузка студента, ч.	Обязательная аудиторная						Самостоятельная учебная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Всего	Лекций	Лабораторных	Практических, вкл. семинарские	Курсовое проектирование	Самостоятельная аудиторная		1 семестр кол-во учебных недель	2 семестр кол-во учебных недель	3 семестр кол-во учебных недель	4 семестр кол-во учебных недель	5 семестр кол-во учебных недель	6 семестр кол-во учебных недель	7 семестр кол-во учебных недель	8 семестр кол-во учебных недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
0.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	13, 10ДЗ, 3ГИА	2106	1404	668		736		702	612	755	37						
Базовые учебные дисциплины			13, 8ДЗ, 1ГИА	1320	880	462		418		440	400	480						
ОДБ.01	Русский язык	ГИА ₂	131	87	47		40		44	34	53							
ОДБ.02	Литература		176	117	77		40		59	34	83							
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ ₂	117	78			78		39	32	46							
ОДБ.04	История	ДЗ ₂	176	117	77		40		59	34	83							
ОДБ.05	Право	ДЗ ₁	81	54	44		10		27	54								
ОДБ.06	Экономика	ДЗ ₂	81	54	44		10		27	54								
ОДБ.07	Химия		117	78	50		28		39	32	46							
ОДБ.08	Биология	ДЗ ₁	54	36	16		20		18	36								
ОДБ.09	География	ДЗ ₁	54	36	20		16		18	36								
ОДБ.10	Экология	ДЗ ₁	54	36	20		16		18	36								
ОДБ.11	Физическая культура	3 ₁ , ДЗ ₂	176	117	17		100		59	50	67							
ОДБ.12	ОБЖ		105	70	50		20		35	22	48							
Профильные учебные дисциплины			1ДЗ, 2ГИА	690	460	190		270		230	148	275	37					
ОДП.13	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	ГИА ₂	350	233	93		140		117	73	160							
ОДП.14	Информатика	ГИА ₃	176	117	17		100		59	34	46	37						
ОДП.15	Физика	ДЗ ₂	165	110	80		30		55	41	69							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Дисциплины, предлагаемые образовательной организацией (учреждением)		1ДЗ	96	64	16		48		32	64							
ОДПОУ.17	Украинский язык	ДЗ ₁	48	32	4		28		16	32							
ОДПОУ.18	Украинская литература		48	32	12		20		16	32							
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	53, 5ДЗ	804,0	480,0	82,0		398		324,0			208	76	68	52	32	44
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ ₃	72,0	48,0	18,0		30		24,0			48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ ₃	72,0	48,0	18,0		30		24,0			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ ₈	252,0	168,0			168		84,0			32	38	34	26	16	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	З ₃₋₇ , ДЗ ₈	336,0	168,0	18,0		150		168,0			32	38	34	26	16	22
ОГСЭ.05	Делопроизводство (В)	ДЗ ₃	72,0	48,0	28,0		20		24,0			48					
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	2ДЗ, 1Э	359,0	239,0	135,0	10	104		120,0			144	95				
ЕН.01	Математика	ДЗ ₄	105,0	70,0	50,0		20		35,0			32	38				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ ₃	72,0	48,0	38,0		10		24,0			48					
ЕН.03	Химия	Э ₄	182,0	121,0	37,0	10	74		61,0			64	57				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	6ЭК,30ДЗ, 5Э	4273,0	3205,0	1181,0	26,0	1938,0	60,0	1068,0		37	187	657	544	776	544	460
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15ДЗ, 1Э	1902,0	1268,0	616,0	26,0	626,0		634,0		37	107	380	187	143	128	286
ОПД.01	Инженерная графика		121,0	81,0	25,0		56		40,0			43	38				
ОПД.02	Техническая механика		86,0	57,0	47,0		10		29,0				57				
ОПД.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ ₅	76,0	51,0	39,0		12		25,0					51			
ОПД.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ ₄	86,0	57,0	37,0		20		29,0				57				
ОПД.05	Автоматизация технологических процессов	ДЗ ₈	99,0	66,0	42,0		24		33,0								66
ОПД.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ ₄	171,0	114,0	14,0		100		57,0				114				
ОПД.07	Метрология и стандартизация	ДЗ ₈	82,0	55,0	45,0		10		27,0								55
ОПД.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ ₄	57,0	38,0	26,0		12		19,0				38				
ОПД.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ ₇	48,0	32,0	14,0		18		16,0								32
ОПД.10	Охрана труда	ДЗ ₈	66,0	44,0	32,0		12		22,0								44
ОПД.11	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ ₄	114,0	76,0	46,0		30		38,0				76				
ОПД.12	Введение в специальность (В)		56,0	37,0	17,0		20		19,0		37						
ОПД.13	Физическая и коллоидная химия (В)		39,0	26,0	6,0	10	10		13,0						26		
ОПД.14	Аналитическая химия (В)	ДЗ ₅	76,0	51,0	33,0	8	10		25,0					51			
ОПД.15	Биохимия (В)	ДЗ ₆	39,0	26,0	8,0	8	10		13,0						26		
ОПД.16	Основы проектирования предприятий пищевой промышленности (В)	ДЗ ₆	78,0	52,0	26,0		26		26,0						52		
ОПД.17	Процессы и аппараты пищевых производств (В)	ДЗ ₃	96,0	64,0	40,0		24		32,0			64					
ОПД.18	Технология пищекокцентратов (В)	ДЗ ₇	72,0	48,0	24,0		24		24,0								48
ОПД.19	Технохимический контроль отрасли (В)	Э ₈	155,0	103,0	33,0		70		52,0								48
ОПД.20	Промсанитария (В)		99,0	66,0	38,0		28		33,0								66
ОПД.21	Основы систем автоматизированного проектирования (В)	ДЗ ₆	186,0	124,0	24,0		100		62,0					85	39		
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	6ЭК,15ДЗ, 4Э	2371,0	1937,0	565,0		1312,0	60,0	434,0			80	277	357	633	416	174
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ЭК ₄	378,0	300,0	136,0		164,0		78,0								
МДК 01.01	Технология хранения и подготовки сырья	Э ₄	234,0	156,0	136,0		20		78,0			80	76				
УП.01	Учебная практика	ДЗ ₄	74,0	74,0			74						74				
ПП.01.01	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ₄	70,0	70,0			70						70				
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ЭК ₇	502,0	424,0	124,0		270,0	30,0	78,0								
МДК 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ДЗ ₇	322,0	244,0	124,0		90	30	78,0					102	78	64	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
УП.04	Учебная практика	ДЗ ₇	72,0	72,0			72									72	
ПП.04	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ₇	108,0	108,0			108									108	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ЭК ₆	651,0	533,0	171,0		332,0	30,0	118,0								
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ДЗ ₆	230,0	180,0	86,0		64	30	50,0					102	78		
МДК 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ДЗ ₆	205,0	137,0	85,0		52		68,0					85	52		
УП.03	Учебная практика	ДЗ ₆	72,0	72,0			72								72		
ПП.01.03	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ₆	144,0	144,0			144								144		
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ЭК ₇	266,0	213,0	53,0		160,0		53,0								
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий	Э ₇	158,0	105,0	53,0		52		53,0					34	39	32	
УП.05	Учебная практика	ДЗ ₇	36,0	36,0			36									36	
ПП.01.05	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ₇	72,0	72,0			72									72	
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ЭК ₈	255,0	206,0	44,0		162,0		49,0								
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации	Э ₈	147,0	98,0	44,0		54		49,0							32	66
УП.06	Учебная практика	ДЗ ₈	36,0	36,0			36										36
ПП.01.06	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ₈	72,0	72,0			72										72
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ЭК ₆	319,0	261,0	37,0		224,0		58,0								
МДК 06.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Э ₆	175,0	117,0	37,0		80		58,0				57	34	26		
УП.02	Учебная практика	ДЗ ₆	72,0	72,0			72								72		
ПП.01.02	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ₆	72,0	72,0			72								72		
ВСЕГО		63, 47ДЗ, 6Э, 6ЭК	7542	5328	2066	36	3176	60	2214	612,0	792,0	576,0	828,0	612,0	828,0	576,0	504,0
Обязательная учебная нагрузка студентов (часов в неделю)										36	36	36	36	36	36	36	36
ПрП	Преддипломная практика																4 нед.
ПА	Промежуточная аттестация																5 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация																6 нед.
ГИА.01	Государственные экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла																1 нед.
ГИА.02	Подготовка выпускной квалификационной работы																4 нед.
ГИА.03	Защита выпускной квалификационной работы																1 нед.

Консультации 4 часа на 1 обучающегося, но не более 100 часов в год на учебную группу (всего 400 часов)

Государственная (итоговая) аттестация

1.1	Государственные экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла - 3, Математика, Русский язык, Информатика	1 нед.
1.2	Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)	
ГИА.02	Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломный проект)	4 нед.
ГИА.03	Защита выпускной квалификационной работы	1 нед.

Всего	дисциплины и МДК	4428	612	792	576	684	612	468	288	396
	учебной практики	362				74		144	108	36
	производственной практики (по профилю специальности)	538				70		216	180	72
	преддипломной практики	144								144
	экзаменов	6				2		1	1	2
	дифференцированных зачётов	47	5	5	5	7	2	9	7	7
	зачетов	6	1		1	1	1	1	1	
экзаменов квалификационных	6				1		2	2	1	

5. Производственная (профессиональная) практика			
№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика		25
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		
УП.01	Технология хранения и подготовки сырья	4	2
УП.02	Присвоение рабочей профессии	6	2
УП.03	Технология производства кондитерских изделий	6	2
УП.04	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	7	2
УП.05	Технология производства макаронных изделий	7	1
УП.06	Управление структурным подразделением организации	8	1
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		
ПП.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	4	2
ПП.01.02	Освоение профессии тестовод	6	2
ПП.01.03	Технология производства кондитерских изделий	6	4
ПП.01.04	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	7	3
ПП.01.05	Технология производства макаронных изделий	7	2
ПП.01.06	Управление структурным подразделением организации	8	2
ПП.02	Производственная практика (преддипломная)	8	4
	Всего		29

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности среднего профессионального образования	
№ п/п	Наименование
	КАБИНЕТЫ:
1	Русского языка и литературы
2	Украинского языка и литературы
3	Русского языка по профессиональному направлению
4	Физики
5	Географии и географии туризма
6	Истории
7	Обществознания
8	Естествознания (Биология, Химия, Экология, Экологические основы природопользования)
9	Социальных дисциплин (Основы философии, Социология, Психология)
10	Иностранного языка
11	Математики
12	Технической механики
13	Информатики
14	Инженерной графики
15	Охраны труда
16	БЖД
17	Технологии изготовления хлебобулочных изделий
18	Технологического оборудования хлебопекарного производств
19	Технологии производства макарон
20	Технологического оборудования макаронного производства
21	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
22	Технологического оборудования производства кондитесрских сахаристых изделий
	ЛАБОРАТОРИИ:
1	Химии
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Электротехники и электронной техники
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
6	Учебная пекарня
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС
1	Тренажерный зал
2	Открытая спортивная площадка
3	Стрелковый тир
	ЗАЛЫ
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

6. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

6.1 Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования обособленного структурного подразделения Политехнический колледж Луганского национального аграрного университета разработан на основе Государственного образовательного стандарта (ГОС) по специальности 19.02.03 "Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий", утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от _____ № _____, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики от _____ за № _____; Государственного образовательного стандарта (ГОС) среднего общего образования Луганской Народной Республики, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 11.05.2018 №495-ОД, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики от 13.06.2018 за №203/1847; Закона "Об Образовании" (с изменениями) Луганской Народной Республики утверждённого приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 30.09.2016 №128-П, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена) утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 11.04.2018 № 326-ОД зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 07.05.2018 за № 134/1778; Методических рекомендаций по формированию учебных планов по программам подготовки специалистов среднего звена утвержденных приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 05.06.2018 № 566-ОД.

6.2 Организация учебного процесса и режим занятий

6.2.1 Учебный год начинается с 1 сентября и составляет 52 недели (включая каникулярное время), разделенный, на два семестра.

6.2.2 В процессе освоения ППССЗ обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул, составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

6.2.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся в течение учебной недели (единица учебного времени обучающихся продолжительностью не более 6 учебных дней) при освоении ППССЗ в очной форме составляет 54 академических часа, включая все виды обязательной (аудиторной) нагрузки (максимум 36 академических часов в неделю) и внеаудиторной учебной нагрузки (максимум 18 академических часов в неделю)

6.2.4 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

6.2.5 Вместо интегрированного курса "Обществознание" преподаются отдельные дисциплины "Экономика" и "Право" в объёме: "Экономика" - 54 часа, "Право" - 54 часа.

6.2.6 Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Два академических часа с перерывом между ними образуют пару академических часов. С целью рационального использования учебного времени, оптимизации учебного процесса, нормирования нагрузки на студентов в ОСП Политехнический колледж ЛНАУ реализуется проведение пары академических часов без перерыва между ними общей продолжительностью 80 минут.

6.2.7 Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, семинарское занятие, индивидуальное занятие, консультация), выполнение курсового проекта (работы), учебную и производственные практики, а также самостоятельную работу.

6.2.8 Практические занятия по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам могут проводиться в подгруппах при условии, что наполняемость каждой подгруппы составляет не менее 10 человек

6.2.9 Формы и процедуры текущего контроля знаний выбираются преподавателем самостоятельно (тестирование, контрольная работа, устный или письменный опрос, защита лабораторных и практических работ, защита реферативных работ, экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике). Для оценивания уровня освоения программ применяется четырехбалльная шкала («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

6.2.10 Промежуточная аттестация по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям проводятся в форме зачета, дифференцированного зачета (за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля), экзамена или квалификационного экзамена (проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки за счёт времени отведённого ГОС по специальности на промежуточную аттестацию).

Результаты промежуточной аттестации оцениваются по четырехбалльной шкале и вносятся в журнал учебных занятий, ведомость (зачётную или экзаменационную) и зачетную книжку обучающегося. Критерии оценивания разрабатываются преподавателем, рассматриваются на заседаниях соответствующих цикловых (предметных) комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

6.2.11 Консультации для обучающихся при освоении ППССЗ в очной форме обучения по специальности 19.02.03 "Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий" предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год (всего 400 часов). Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные) определяются преподавателями самостоятельно и утверждаются на заседаниях соответствующих цикловых (предметных) комиссий.

6.2.12 Выполнение курсовых проектов (работ) (МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий и МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий) рассматривается как вид учебной деятельности по МДК профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

6.2.13 ППССЗ по специальности 19.02.03 "Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий" предусматривает проведение практики обучающихся в соответствии с Типовым положением о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) Луганской Народной Республики, утвержденным приказом Министерством образования и науки Луганской Народной Республики от 20.04.2017 № 237, зарегистрированным в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 18.05.2017 за № 264/1315. Практическая подготовка обучающихся включает в себя: учебную практику; производственную практику (производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика). Порядок проведения учебной и производственной практик регламентируется внутренним Положением о практической подготовке ОСП Политехнический колледж ЛНАУ и графиком учебного процесса.

6.2.14 Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика, является обязательной для всех обучающихся, осваивающих ППССЗ, проводится после последней промежуточной аттестации и реализуется по профилю специальности.

6.2.15 Вариативная часть учебных циклов ППССЗ в объеме: всего максимальной учебной нагрузки обучающегося 1350 часов, в том числе обязательных учебных занятий не менее 900 часов распределена на увеличения объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, в том числе для освоения дополнительных компетенций, получения дополнительных умений и знаний, а также на введение новых дисциплин самостоятельного выбора учебного заведения общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, а также междисциплинарных курсов профессиональных модулей профессионального учебного цикла, в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями студентов. Вариативная часть учебных циклов ППССЗ распределена, рассредоточено в объеме: общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - 156 часов; математический и общий естественнонаучный цикл - 23 часа, профессиональный учебный цикл - 1171 час.

6.2.16 Освоение ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной. Студенты по ППССЗ, не имеющие среднего общего образования, проходят государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования.

Студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, проходят государственную итоговую аттестацию, подтверждающую получение среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация по результатам освоения образовательной программы среднего общего образования проводится по основным дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана: русскому языку, математике, профильной дисциплине (информатика), соответствующей профилю получаемого студентами среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего профессионального образования предусматривает выполнение квалификационной работы (дипломный проект).

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего общего образования, выдается аттестат о среднем общем образовании. Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по ППССЗ специальности 19.02.03 "Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий", выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и присваивается квалификация "Техник-технолог".

Рассмотрено на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от 31.08.2018г.

Рассмотрено на заседании Методического совета
Протокол № 1 от 29.08.2018г.

Заведующий отделением
_____ С.Ю. Шелегеда

**Заместитель директора
по учебной работе**
_____ И.В. Шеховцова