

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 10.11.2025 12:51:14
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Утверждаю
Директор
Обособленного структурного подразделения
Политехнический колледж
Луганского государственного
аграрного университета



Э.В. Марченко
август 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Обособленного структурного подразделения Политехнический колледж Луганского государственного 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 естественно-научный
при реализации программы среднего общего образования

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

Курс	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				2		11	52
II	34	3	3		1		11	52
III	33	2	5		1		11	52
IV	18	4	8	4	2	6	1	43
Всего	124	9	16	4	6	6	34	199

Обозначения:

Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Каникулы	Производственная практика по профилю специальности	Преддипломная практика	Подготовка к демонстрационному экзамену	Проведение демонстрационного экзамена	Подготовка выпускной квалификационной работы	Защита выпускной квалификационной работы	В семестре указано полное количество учебных недель (в числе которых рассредоточены праздничные и нерабочие дни)
Т	ПА	УП	К	ПП	ПДП	ГИА 01	ГИА 02	ГИА 03	ГИА 04	*

2. Календарный учебный график

Курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	17	814	1522	2228	5X	612	1319	2026	27X	39	1016	1723	2430	17	1418	1521	2228	41	511	1218	1925	26I1II	2	8	915	1622	23II	1	28	915	1622	2329	30III	612	1319	2026	27IV	3V	410	1117	1824	25	31	17	814	1521	2228	29VI	612	1319	2026	27VII	39	1016	1723	2430																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, распределение по семестрам		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)										
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация										
						Нагрузка на дисциплины и МДК																
						Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК															
							Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)													
1	2	Зачёты	Экзамены	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
0.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	20 ДЗ	3Э	1476		1404	562	842				6	66	420	436	282	266					
ОДБ.01	Русский язык		Э ₁	70		62	25	37				2	6	62								
ОДБ.02	Литература	ДЗ ₂		108		106	42	64					2		106							
ОДБ.03	История	ДЗ ₁₋₂		136		132	53	79					4	54	78							
ОДБ.04	Обществознание	ДЗ ₁₋₂		74		70	28	42					4	34	36							
ОДБ.05	География	ДЗ ₁₋₂		74		70	28	42					4	34	36							
ОДБ.06	Иностранный язык	ДЗ ₁₋₂		72		68	27	41					4	34	34							
ОДБ.07	Математика	ДЗ ₂₋₃	Э ₄	342		330	132	198				2	10		44	158	128					
ОДБ.08	Информатика	ДЗ ₂₋₃	Э ₄	110		98	39	59				2	10		32	38	28					
ОДБ.09	Физическая культура	ДЗ ₁₋₂		72		68	27	41					4	34	34							
ОДБ.10	ОБЖ	ДЗ ₁		68		66	26	40					2	66								
ОДБ.11	Физика	ДЗ ₃₋₄		174		170	68	102					4			76	94					
ОДБ.12	Химия	ДЗ ₁		70		68	27	41					2	68								
ОДБ.13	Биология	ДЗ ₁₋₂		74		70	28	42					4	34	36							
	Индивидуальный проект	ДЗ ₄		32		26	10	16					6			10	16					

СГ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	11ДЗ		565	169	396	136	238				22		148	62	100	26	24	22	14
СГ.01	История России	ДЗ ₄		54	16	38	13	23				2				38				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ ₄		103	31	72	27	43				2			36	36				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ ₃		97	29	68	25	41				2		68						
СГ.04	Физическая культура	ДЗ ₃₋₈		197	59	138	43	83				12			26	26	26	24	22	14
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ ₂		57	17	40	14	24				2		40						
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ ₂		57	17	40	14	24				2		40						
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	15ДЗ		1865	559	1306	491	785				30	192	208	36	40	258	298	202	72
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ ₅		151	45	106	40	64				2				40	66			
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ДЗ ₆		183	55	128	49	77				2					60	68		
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ДЗ ₆		114	34	80	30	48				2						80		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ ₆		177	53	124	48	74				2					70	54		
ОП.05	Технохимический контроль отрасли (В)	ДЗ ₇		137	41	96	36	58				2							96	
ОП.06	Технология пищевых концентратов (В)	ДЗ ₇		146	44	102	39	61				2						40	62	
ОП.07	Основы проектирования предприятий пищевой промышленности (В)	ДЗ ₈		114	34	80	30	48				2							44	36
ОП.08	Введение в специальность (В)	ДЗ ₃		51	15	36	12	22				2			36					
ОП.09	Инженерная графика (В)	ДЗ ₁		274	82	192	75	115				2	192							
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности (В)	ДЗ ₂		49	15	34	12	20				2		34						
ОП.11	Природопользование и охрана окружающей среды (В)	ДЗ ₂		80	24	56	20	34				2		56						
ОП.12	Охрана труда (В)	ДЗ ₂		86	26	60	22	36				2		60						
ОП.13	Метрология и стандартизация (В)	ДЗ ₂		83	25	58	21	35				2		58						
ОП.14	Основы систем автоматизированного проектирования (В)	ДЗ ₆		169	51	118	45	71				2					62	56		
ОП.15	Практикум профессионального мастерства (В)	ДЗ ₈		51	15	36	12	22				2								36
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	12ДЗ	9Э, 1ЭК	2840	582	2258	488	816	50	834	54	90			232	422	328	506	352	418
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	2ДЗ	3Э	1089	273	816	224	382	30	174	24	24			102	112	218	384		
			Э ₆			16					4	12								
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		Э ₆	469	141	328	131	197			2	6			56	52	118	102		
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		Э ₆	440	132	308	93	185	30		18	6			46	60	100	102		
УП.01	Учебная практика	ДЗ ₆		36		36				30		6						36		
ПП.01	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ₆		144		144				144		6						144		
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	2ДЗ	2Э	577	119	458	91	167	20	168	14	18			86	52	52	20	248	
			Э ₇			16					4	12								
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		Э ₇	397	119	278	91	167	20		10	6			86	52	52	20	68	
УП.02	Учебная практика	ДЗ ₇		36		36				30		6							36	
ПП.02	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ₇		144		144				138		6							144	

ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	5ДЗ	2Э	649	119	530	109	167		228	6	18					58	102	64	306
			Э ₈			16					4	12								
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль		Э ₈	266	80	186	74	112			2	6					58	30	36	62
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ДЗ ₈		131	39	92	35	55				2							28	64
УП.03	Учебная практика	ДЗ _{6,8}		108		108				96		12						36		72
ПП.03	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ _{6,8}		144		144				132		12						36		108
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	3ДЗ	2Э	186	34	152	32	48		60	6	18							40	112
			Э ₈			16					4	12								
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения		Э ₇	114	34	80	32	48			2	6							40	40
УП.04	Учебная практика	ДЗ ₈		36		36				30		6								36
ПП.04	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ₈		36		36				30		6								36
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	3ДЗ	1ЭК	339	37	302	32	52		204	4	12			44	258				
			ЭК ₄			16					4	12								
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь	ДЗ ₄		123	37	86	32	52				2			44	42				
УП.05	Учебная практика	ДЗ ₄		108		108				102		6				108				
ПП.05	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ₄		108		108				102		6				108				
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ ₈		144		144				144										144
	Промежуточная аттестация			144							54	90								
	Самостоятельная работа				1310															
ВСЕГО		58ДЗ	12Э, 1ЭК	5270	1310	3960	1115	1839	50	834	54	142	612	792	612	828	612	828	576	504
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		216																	
Обязательная учебная нагрузка студентов (часов в неделю)													36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00

Консультации на учебную группу всего 400 час.
Государственная (итоговая) аттестация
1. Программа обучения по специальности
1.1. Демонстрационный экзамен
Подготовка к демонстрационному экзамену с 18.05 по 23.05 (всего 1 нед.)
Демонстрационный экзамен с 25.05 по 30.05 (всего 1 нед.)
1.2. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)
Выполнение выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) с 01.06 по 20.06 (всего 3 нед.)
Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) с 22.06. по 27.06 (всего 1 нед.)

Всего	дисциплин и МДК	612	792	612	612	612	576	396	252
	учебной практики				108		72	36	108
	производственной практики				108		180	144	144
	преддипломной практики								144
	экзаменов	1			3		3	3	3
	зачётов	9	13	3	7	2	9	5	9

5. Производственная (профессиональная) практика			
№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика		25
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		
УП.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	6	1
УП.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	7	1
УП.03	Производственно-технологический контроль	6,8	3
УП.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8	1
УП.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	4	3
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		
ПП.01.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	6	4
ПП.01.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	7	4
ПП.01.03	Производственно-технологический контроль	6,8	4
ПП.01.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8	1
ПП.01.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	4	3
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	Мировой художественной культуры
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	Социально-экономических дисциплин
13	Информационно-коммуникационных технологий
14	Безопасности жизнедеятельности
15	Бережливого производства
16	Процессов и аппаратов пищевых производств
17	Технологии продуктов питания из растительного сырья
18	Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья
24	Методический
ЛАБОРАТОРИИ:	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Автоматизации технологических процессов
3	Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
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 16 октября 2018 г. №937-ОД, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики от 27 ноября 2018 г. за №800/2444; 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 утвержденного 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 обязательных аудиторных занятий.

6.2.5 Изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрено в объеме 68 академических часов.

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 Политехническом колледже ЛГАУ 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, индивидуальный проект, 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 Формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (квалификационный) для профессиональных модулей (проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки за счёт времени отведённого ФГОС по специальности на промежуточную аттестацию). Промежуточная аттестация по дисциплинам социально-гуманитарного общепрофессионального учебных циклов, проводимая в виде экзамена, определяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины в размере 6 академических часов. Промежуточная аттестация, проводимая в виде экзамена по междисциплинарному курсу, определяется за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию в размере 6 академических часов. Промежуточная аттестация, проводимая в виде экзамена по профессиональному модулю или экзамена квалификационного, определяется за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию в размере 12 академических часов. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса в размере 2 академических часа. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета по учебной и производственной практикам проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего вида практики в размере 6 академических часов.

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 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 комиссий. На консультации к экзамену отводится 2 академических часа, на консультации к экзамену по профессиональному модулю и экзамену квалификационному отводится 2-4 академических часа.

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 (20 часов для курсовой работы и 30 часов для курсового проекта) и дополнительно за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию (8 часов для курсовой работы и 16 часов для курсового проекта).

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 календарным учебным графиком.

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 объёме: профессиональный учебный цикл - 1350 часов.

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.

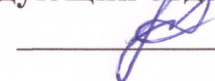
Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий» проводится в форме защиты дипломного проекта.

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. августа 2022 г.

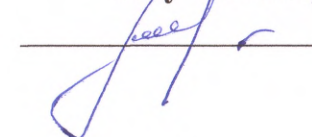
Заведующий отделением

 С.Ю. Шелегеда

Рассмотрено на заседании Методического совета

Протокол № 1 от 30. августа 2022 г.

**Заместитель директора
по учебной работе**

 И.В. Шеховцова