

Согласовано:  
Директор ООО «Кристалл»



2019

Утверждаю



Директор

МБОУ «Уваровщинская сош»

Хохлова Екатерина Николаевна

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>

*Учебный план группы ТСП-11*

# 1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
1																	А	К	К																										А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2															У/2	Т/2	А	К	К																У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
3									У	У	У		У	У	Т	Т	Т	Т	А	К	К										У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
4					У	У	У		У/2	Т/2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К							У	У/2	Т/2	Т	А	Д	Д	Д	Д	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*						

Обозначения:

*	Неделя отсутствует	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	Т	Производственная практика (по профилю специальности)
К	Каникулы	Г	Государственная итоговая аттестация	Д	Преддипломная практика		

## 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	1 па	1 па	1 па	1 па	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
<b>ВСЕГО:</b>			<b>7269</b>	<b>1941</b>	<b>5328</b>	<b>1738</b>	<b>60</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>468</b>
<b>О.00</b>			<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>480</b>		<b>537</b>	<b>756</b>	<b>36</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОДб.00</b>		<b>Базовые дисциплины</b>	<b>1424</b>	<b>475</b>	<b>949</b>	<b>384</b>		<b>422</b>	<b>527</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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						
<b>ОДП.00</b>		<b>Профильные дисциплины</b>	<b>682</b>	<b>227</b>	<b>455</b>	<b>96</b>		<b>115</b>	<b>229</b>	<b>36</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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						
<b>П.00 Профессиональная подготовка</b>															
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>714</b>	<b>238</b>	<b>476</b>	<b>366</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>78</b>	<b>84</b>	<b>110</b>	<b>66</b>	<b>58</b>
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
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>32</b>
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				
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>		<b>4113</b>	<b>889</b>	<b>3224</b>	<b>796</b>	<b>60</b>	<b>39</b>	<b>72</b>	<b>390</b>	<b>593</b>	<b>492</b>	<b>714</b>	<b>546</b>	<b>378</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>1145</b>	<b>374</b>	<b>771</b>	<b>388</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>72</b>	<b>162</b>	<b>210</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>0</b>	<b>80</b>
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				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2968</b>	<b>515</b>	<b>2453</b>	<b>408</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>228</b>	<b>383</b>	<b>492</b>	<b>506</b>	<b>546</b>	<b>298</b>
<b>ПМ.01</b>	7/экв	<b>Получение свекловичного сахара</b>	<b>1876</b>	<b>259</b>	<b>1617</b>	<b>194</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>383</b>	<b>384</b>	<b>434</b>	<b>416</b>	<b>0</b>
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	
<b>ПМ.02</b>	7/экв	<b>Производство различных видов рафинированного сахара</b>	<b>132</b>	<b>32</b>	<b>100</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>0</b>
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	
<b>ПМ.03</b>	3/экв	<b>Производство крахмала</b>	<b>324</b>	<b>96</b>	<b>228</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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					
<b>ПМ.04</b>	8/экв	<b>Производство сахаристых веществ из крахмала</b>	<b>186</b>	<b>50</b>	<b>136</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>136</b>
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
<b>ПМ.05</b>	8/экв	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>252</b>	<b>60</b>	<b>192</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>162</b>

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
<b>ВСЕГО:</b>			<b>7269</b>	<b>1941</b>	<b>5328</b>	<b>1738</b>	<b>48</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>468</b>

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»**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
<b>Кабинеты</b>	
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.
<b>Лаборатории</b>	
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.
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир или место для стрельбы
<b>Залы</b>	

1	Библиотека, читальный зал с выходом в сетьИнтернет
2	Актовый зал
	<b>Цеха и производства для прохождения ПРАКТИКИ:</b>
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, поступая 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) проводятся 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

