Приложение 1

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ КО
"Губернаторский аграрный колледж"
_____Р.К. Пигусов
Приказ № 405а от 20.10.2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ КО "Губернаторский аграрный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.2011 Технология продуктов питания из растительного сырья

код *наименование специальности*

по программе подготовки **на базе** основного общего образования

квалификация техник - тетнолог

форма обучения Очная

нормативный срок освоения ППССЗ 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования технологический

Приказ об утверждении ФГОС **от** 18.05.2022г. **№** 341

1 График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	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	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 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	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
II															0	0	::	=	=																		0			0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III										0	8	8	8	0	8	8	::	=	=													0									0	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV												0	0	8	8	8	::	=	=			0	8	8	8	0	8	0	0	0	0	0	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

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

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
				по профилю специальности	преддипломная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	2					11	52
II курс	33	2	4	2			11	52
III курс	30	2	4	6			10	52
IV курс	18	2	4	7	4	6	2	43
Всего:	120	8	12	15	4	6	34	199

Учебный план

Индекс	Перечень циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	ОБЩИЙ ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ	Самостоятельная учебная работа	Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)																							
												1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				
						в т.ч.по учебным дисциплинам и МДК																						
					Всего учебных занятий	Теоретическое обучени	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа	Промежуточная аттестац		Учебная и производственная практика	1 семестр, 17 нед.	самост.работа	2 семестр, 24 нед.	самост.работа	1 семестр, 17 нед.	самост.работа	2 семестр, 24 нед.	самост.работа	1 семестр, 17 нед.	самост.работа	2 семестр, 25 нед.	самост.работа	1 семестр, 17 нед.	самост.работа	2 семестр, 18 нед.	самост.работа
									Консультации	Экзамены																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		14		15		16		17		18		19		20	
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**-/12/5/7**	**1476**	**82**	**1394**	**816**	**526**		**10**	**42**		**578**		**816**													
ОУП.00	**Общие учебные предметы**	**-/12/5/6**	**1428**	**82**	**1346**	**778**	**516**		**10**	**42**		**578**		**768**													
ОУП.01	Русский язык	ДЗ/Э	116		116	108	0		2	6		52		64													
ОУП.02	Литература	ДР /ДЗ	72		72	72	0					24		48													
ОУП.03(У)	Математика	Э/Э	164		164	56	92		4	12		68		96													
ОУП.04	Иностранный язык	ДР/ДЗ	118		118	0	118					48		70													
ОУП.05	Информатика	ДР/ДЗ	164		164	80	84					68		96													
ОУП.06(У)	Физика	Э/Э	156		156	114	26		4	12		84		72													
ОУП.07	Химия	ДР/ДЗ	108		108	78	30					34		74													
ОУП.08	Биология	ДЗ	48		48	30	18					48															
ОУП.09	История	ДР/ДЗ	82		82	82	0					34		48													
ОУП.10	Обществознание	ДЗ	70		70	70	0							70													
ОУП.11	География	ДЗ	48		48	30	18							48													
ОУП.12	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	ДЗ/ДЗ	118		118	4	114					48		70													
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	70		70	54	16					70															
*	Индивидуальный проект (не является предметом)	-/ДР	94	82	12					12			32	12	50												
ДУП.00	**Дополнительные учебные предметы (по выбору обучающегося)**	**0/0/0/1**	**48**		**48**	**38**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**48**													
ДУП.12.02	Основы учебно-исследовательской деятельности / Основы проектной деятельности	ДР	48		48	38	10							48													
СГ.00	**Социально - гуманитарный цикл**	**5/7/-/1**	**540**	**4**	**536**	**128**	**408**									**104**		**50**		**58**		**170**	**2**	**56**		**98**	**2**

СГ.01	История России	ДЗ	48		48	40	8									48											
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/ДЗ/-ДЗ/-/ДЗ	168		168		168									28		28		28		28		28		28	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		68	28	40															68					
СГ.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	З/З/З/З/З/ДЗ	168		168		168									28		22		30		32		28		28	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДР	44	2	42	30	12															42	2				
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	44	2	42	30	12																			42	2
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**-/7/4/1**	**768**	**20**	**748**	**212**	**488**		**24**	**24**						**218**	**10**	**296**	**6**			**234**	**4**				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	68	2	66	14	40		6	6						66	2										
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ДЗ	48		48	18	30											48									
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	Э	68	2	66	14	40		6	6												66	2				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	88	2	86	16	70															86	2				
ОП.05	Основы биотехнологий в растениеводстве	Э	82	2	80	20	48		6	6								80	2								
ОП.06	Инженерная графика	-/ДЗ	110	10	100		100									54	8	46	2								
ОП.07	Техническая механика	ДЗ	76	2	74	14	60											74	2								
ОП.08	Основы агрономии	Э	50		50	20	18		6	6						50											
ОП.09	Системы менеджмента качества пищевой продукции	ДЗ	48		48	18	30															48					
ОП.10	Экологические основы природопользования	ДЗ	48		48	28	20									48											
ОП.11	Основы аналитической химии	ДЗ	48		48	28	20											48									
ОП.12	Охрана труда	ДР	34		34	22	12															34					
П.00	**Профессиональный цикл**	**-/15/10/7**	**2796**	**182**	**2614**	**510**	**1026**	**40**	**12**	**54**	**972**					**248**	**24**	**470**	**36**	**502**	**38**	**444**	**18**	**508**	**34**	**442**	**32**
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	**-/3/1/1**	**586**	**46**	**540**	**94**	**260**			**6**	**180**					**248**	**24**	**292**	**22**								
МДК.01.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях	ДЗ	200	24	176	46	130									176	24										

МДК.01.02	Ведение технологического процесса производства макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ДР	200	22	178	48	130											178	22								
УП.01.01	Учебная практика	-/ДЗ	108		108						108					72		36									
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72						72							72									
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	Э	6		6					6								6									
ПМ.02	**Организационно - технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	**-/2/1/2**	**498**	**40**	**458**	**76**	**176**	**20**		**6**	**180**							**178**	**14**	**280**	**26**						
МДК.02.01	Организационно - технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях	ДР	156	14	142	44	78	20										142	14								
МДК.02.02	Организационно - технологическое обеспечение производства макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ДР	156	26	130	32	98													130	26						
УП.02.01	Учебная практика	-/ДЗ	72		72						72							36		36							
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108		108						108									108							
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	Э	6		6					6										6							
ПМ.03	**Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях**	**-/2/2/1**	**586**	**20**	**566**	**158**	**210**		**6**	**12**	**180**											**224**	**12**	**342**	**8**		
МДК.03.01	Ведение технологического процесса производства крахмала на автоматизированных технологических линиях	ДР	200	12	188	82	106															188	12				
МДК.03.02	Ведение технологического процесса производства сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	Э	200	8	192	76	104		6	6														192	8		

УП.03.01	Учебная практика	-/ДЗ	72		72						72											36		36			
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108		108						108													108			
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	Э	6		6					6														6			
ПМ.04	**Организационно - технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях**	-/2/Э/2	**498**	**52**	**446**	**60**	**200**			**6**	**180**													**166**	**26**	**280**	**26**
МДК.04.01	Организационно - технологическое обеспечение производства крахмала на автоматизированных технологических линиях	ДР	156	26	130	30	100																	130	26		
МДК.04.02	Организационно - технологическое обеспечение производства сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	ДР	156	26	130	30	100																			130	26
УП.04.01	Учебная практика	-/ДЗ	72		72						72													36		36	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108		108						108															108	
ПМ.04.Э	Экзамен по модулю	Э	6		6					6																6	
ПМ.05	**Лаботаторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	-/2/Э	**234**	**12**	**222**	**22**	**74**		**6**	**12**	**108**									**222**	**12**						
МДК.05.01	Управление качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Э	120	12	108	22	74		6	6										108	12						
УП.05.01	Учебная практика	ДЗ	36		36						36									36							
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72						72									72							
ПМ.05.Э	Экзамен по модулю	Э	6		6					6										6							
ПМ.06	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	-/2/1/1	**168**	**6**	**162**	**40**	**24**	**20**		**6**	**72**															**162**	**6**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДР	90	6	84	40	24	20																		84	6
УП.06.01	Учебная практика	ДЗ	36		36						36															36	

ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36						36															36	
ПМ.06.Э	Экзамен по модулю	Э	6		6					6																6	
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 13265 "Лаборант - микробиолог"**		**226**	**6**	**220**	**60**	**82**			**6**	**72**											**220**	**6**				
МДК.07.01	Освоение профессии рабочих 13265 "Лаборант - микробиолог"	Э	148	6	142	60	82															142	6				
УП.07.01	Учебная практика	ДЗ	36		36						36											36					
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36						36											36					
ПМ.07.Э	Экзамен по модулю	Э	6		6					6												6					
ПДП.01	**Преддипломная практика**		**144**		**144**						144															144	
	Всего		**4248**								1116															684	
ГИА.00			**216**		**216**																					216	
ГИА.01					144																					144	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен				72																					72	
	ВСЕГО	5/41/19/16	**5940**	**288**	**5652**	**1666**	**2448**	**40**	**46**	**120**	**1332**	**578**	**34**	**816**	**50**	**570**	**34**	**816**	**42**	**560**	**38**	**848**	**24**	**564**	**34**	**900**	**34**

		Дисциплин и МДК (часов)		578		816		498		666		296		700		378		312	
		Учебная практика (недель)						2		2		2		2		2		2	
		Производственная практика (недель)								2		5		1		3		4	
		Преддипломная практика (недель)																4	
		Курсовых работ(проектов)								1		1							
		Экзаменов						2		2		3		3		2		2	
		Зачетов						1		1		1		1		1			
		Диффреренцированных зачетов						3		7		4		6		2		7	
		Другие формы контроля								2		1		3		1		2	
		Время каникулярное																	

Всего нед. в год		41		41		42		35		
недель		17	24	17	24	17	25	17	18	
часов		612	864	612	864	612	900	612	684	
Всего часов в год		1476		1476		1512		1260		
сам.работа	288	34	48	34	42	38	24	34	34	
к выдаче	5652	578	816	570	816	560	848	564	900	
итого	5940									

3. Перечень кабинетов, лабораторий и др.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально - экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	физики
6	экологических основ природопользования
7	основ агрономии
8	правовых основ профессиональной деятельности
9	метрологии, стандартизации и подтверждения качества
10	экономики, менеджмента и маркетинга
11	инженерной графики
	Лаборатории:
1	химии с основами биологии
2	микробиологии, санитарии и гигиены
	Мастерские:
1	агрономия
2	сити - фермерство
3	сельскохозяйственные биотехнологии
4	геномная инженерия
	Спортивный комплекс
	Спортивный зал
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	Актовый зал

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на основании основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ КО "Губернаторский аграрный колледж"

разработан на основании приказов:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);

3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

5. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственногообразовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте россии 07.06.2012 № 24480)

6. Приказ Минобрнауки Россииот 13 июля 2021 № 444 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.05 Агрономия

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 июля 2018 №454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 регистрационный № 51709);

При составлении учебного плана учитывались:

2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно - методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 (ред. От 24.11.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 № 19993).

4. Пмсьмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптивных образовательных программ среднего профессионального образования".

5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 "О Методических рекомендациях" с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

6. Писмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 "О направлении доработанных рекомендаций 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"

2. Общие требования

общеобразовательный цикл;
социально - гуманитарный цикл;
общепрофессиональный цикл;
профессиональный цикл;
государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Учебный год в образовательной организации начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.
Обучение ведется по пятидневной учебной неделе.
Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.
Объем обязательных аудиторных занятий не превышает 36 академических часов в неделю.
В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: **учебная практика и производственная практика**.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредаточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1332 часов (37 недель), что составляет 48 процентов от профессионального цикла образовтельной программы.

Обязательная часть общего социально - гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы финансовой граммотности", "Основы бережливого производства".

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 168 часов.

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 48 часов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план предусматривает адаптивные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучеющихся инвалидов и лиц с особенностями здоровья, а именно: ОГСЭ 04. Адаптивная физическая культура, ОП.05 Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний, ОП.07 Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности.

Каникулы запланированы в объеме 34 недели на весь срок обучения, в том числе 11 недель на 1,2 курсе, 10 недель на 3курсе, 2 недели на 4 курсе. В данное количество вклбчаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.

Студенты осваивают профессию 13265"Лаборант - микробиолог" в рамках модуля "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих" в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднег профессионального образования, в соответствии с ФГОС по ППССЗ.

Учебная практика по специальности реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности.

Практика по профилю специальности реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО ПО каждому из видов професиональной деятельности.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный курс сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии (специальности) среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомедаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучных профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;

дополнительных учебных предметов, крсов по выбору;

общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 14 учебных предметов, включены учебные предметы:

"Русский язык"

"Литература"

"Математика"

"Иностранный язык"

"Информатика"

"Физика"

"Химия"

"Биология"

"Обществознание"

"География"

"Физическая культура"/"Адаптивная физическая культура"

"Основы безопасности жизнедеятельности"

"Основы учебно - исследовательской деятельности"/Основы проектной деятельности

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течении 1 года на 1 курсе обучения.

4. Формирование Вариативной части ОПОП

Вариативная часть 1782 часов ППССЗ распределена:

Введены новые дисциплины и профессиональные модули - 722 часов

ОП.05 Основы биотехнологий в растениеводстве - 82 часа;

ОП.06 Инженерная графика - 110 часов;
ОП.07 Техническая механика - 76 часов;
ОП.08 Основы агрономии - 50 часов;
ОП.09 Системы менеджмента качества пищевой продукции - 48 часов;
ОП.10 Экологические основы природопользования - 48 часов;
ОП.11 Основы аналитической химии - 48 часов;
ОП.12 Охрана труда - 34 часа
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 13265 "Лаборант - микробиолог" -226 часов

На увеличение объема времени, отведенного на освоение профессиональных модулей обязательной части ОПОП - 1060 часов

МДК.01.02 Ведение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях - 200 часов;

МДК.02.02 Организационно - технологическое обеспечение производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях - 156 часов;

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) -72 часа;

МДК.03.02 Ведение технологического процесса производства сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях - 200 часов;

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) -72 часа;

МДК.04.01 Организационно - технологическое обеспечение производства крахмала на автоматизированных технологических линиях - 96 часов;

МДК.04.02. Организационно - технологическое обеспеение производства сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях - 156 часов;

ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности) - 72 часа;

ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности) - 36 часов;

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение основных видов деятельности, углубление подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для конкурентноспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и с учетом отраслевых особенностей АПК.

5. Порядок аттестации обучающихся

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств. Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов, других форм контроля (контрольная работа, тестовый контроль и др.).

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся на превышает 6 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.