

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
*государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения  
Краснодарского края  
«Венцы-Заря сельскохозяйственный техникум»*

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального  
образования – технологический

2023 г.

## 1. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса предполагает:

- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.
- продолжительность учебной недели – 6 дней;
- продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами);
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году на 1 курсе составляет 11 недель, на 2-м курсе 11 недель (в том числе не менее двух недель в зимний период), на 3-м курсе 10 недель, 4 курс-2 недели;
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО ППССЗ. Она представляет собой особый вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО ППССЗ предусматриваются следующие типы практик: учебная практика, производственная практика, преддипломная практика. Проведение всех видов практик предусматривается концентрированно так и рассредоточено.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета (комплексного дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная.

Аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.

## 2. Общеобразовательный учебный цикл.

Получение среднего общего образования осуществляется в пределах ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на базе основного общего образования. Образовательная программа разработана на основе требований соответствующих

федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом естественно - научного профиля.

Общеобразовательный цикл образовательной программы ППССЗ формируется в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 №732 «О внесении изменения в федеральный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №416»

Объём времени, выделенный в основной образовательной программе на реализацию среднего общего образования 1476 часов.

Нормативный срок ОПОП СПО ППССЗ по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулярное время	11 нед.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования предусмотрена по окончании изучения каждого учебного предмета и проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов.

Предусмотрены итоговые экзамены по следующим учебным предметам: «Русский язык», «Математика» (обязательные), «Химия» и «Биология» (профильная учебная дисциплина).

3. Общий объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 5940 часов.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности

Этот объем часов был распределен следующим образом:

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Количество часов	вариативная нагрузка, час.	ПООП
1	2	3	4	
<b>СГЦ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>428</b>	<b>32</b>	<b>396</b>
СГЦ.01	История России	36	-2	38
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72	0	72

СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	0	68
СГЦ.04	Физическая культура	144	6	138
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности	36	-4	40
СГЦ.06	Основы бережливого производства	72	32	40
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>802</b>	<b>462</b>	<b>340</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	108	2	106
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	144	16	128
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	108	28	80
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	72	46	26
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	36	36	
ОП.06	Растениеводство	180	180	
ОП.07	Основы аналитической химии	36	36	
ОП.08	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции	46	46	
ОП.09	Охрана труда	72	72	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2874</b>	<b>852</b>	<b>2022</b>
<b>ПМ 01</b>	<b>Технология хранения и переработки зерна и семян. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>978</b>	<b>158</b>	<b>820</b>
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	324	8	316
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	396	108	288
УП.01	Учебная практика	72	36	36
ПП.01	Производственная практика	180	0	180
	Экзамен по модулю	6	6	
<b>ПМ.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>654</b>	<b>160</b>	<b>494</b>
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	396	118	278
УП.02	Учебная практика	72	36	36
ПП.02	Производственная практика	180	0	180
	Экзамен по модулю	6	6	

<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	<b>690</b>	<b>134</b>	<b>556</b>
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	144	64	80
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	144	64	80
УП.03	Учебная практика	108	0	108
ПП.03	Производственная практика	288	0	288
	Экзамен по модулю	6	6	
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>258</b>	<b>106</b>	<b>152</b>
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	180	100	80
УП.04	Учебная практика	36	0	36
ПП.04	Производственная практика	36	0	36
	Экзамен по модулю	6	6	
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог</b>	<b>294</b>	<b>294</b>	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии	180	180	
УП.05	Учебная практика	36	36	
ПП.05	Производственная практика	72	72	
	Квалификационный экзамен	6	6	
	ГИА	216	0	216
	итого	<b>4320</b>	<b>1346</b>	<b>2974</b>

#### 4. Перечень программ учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс УП, УД, ПМ, практики по ФГОС	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1</b>
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Литература	1.2
ОУД.03	Иностранный язык	1.3
ОУД.04	Математика	1.4
ОУД.05	Информатика	1.5
ОУД.06	Физика	1.6
ОУД.07	Химия	1.7
ОУД.08	Биология	1.8

ОУД.9	История	1.9
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	1.10
ОУД.11	География	1.11
ОУД.12	Физическая культура	1.12
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	1.13
Д.14	Основы проектной деятельности	1.14
<b>СГЦ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>2</b>
СГЦ.01	История России	2.1
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2.2
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	2.3
СГЦ.04	Физическая культура	2.4
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности	2.5
СГЦ.06	Основы бережливого производства	2.6
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>3</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.1
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3.2
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	3.3
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3.4
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	3.5
ОП.06	Растениеводство	3.6
ОП.07	Основы аналитической химии	3.7
ОП.08	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции	3.8
ОП.09	Охрана труда	3.9
	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>4</b>
<b>ПМ 01</b>	<b>Технология хранения и переработки зерна и семян. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>4.1</b>
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	4.1.1
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	4.1.2
УП.01	Учебная практика	4.1.3
ПП.01	Производственная практика	4.1.4

<b>ПМ.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>4.2</b>
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	4.2.1.
УП.02	Учебная практика	4.2.2
ПП.02	Производственная практика	4.2.3
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	<b>4.3</b>
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	4.3.1
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4.3.2
УП.03	Учебная практика	4.3.3.
ПП.03	Производственная практика	4.3.4
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>4.4.</b>
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	4.4.1
УП.04	Учебная практика	4.4.2
ПП.04	Производственная практика	4.4.3
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог</b>	<b>4.5</b>
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии	4.5.1
УП.05	Учебная практика	4.5.2
ПП.05	Производственная практика	4.5.3
ПДП	Преддипломная практика	4.5.4

## 5. Оценочные материалы

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом требований ФГОС.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1.6. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования), 2023 г.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	недель	Учебная практика	Производственная практика				Промежуточная аттестация		Государственная (итоговая) аттестация	недель	Каникулы	Всего (по курсам)	недель	
				по профилю специальности	недель	Преддипломная	недель		недель						
1	2		3		4		5			7		8	9		
I курс	1404	39	-		-		-		72	2	-	11	1476	52	
II курс	1404	39					-		72	2	-	11	1476	52	
III курс	936	26	144	4	360	10			72	2		10	1512	52	
IV курс	396	11	252	7	396	11	144	4	72	2	216	6	2	1476	43
Всего	4140	115	396	11	756	21	144	4	288	8	216	6	34	5940	199





		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектных)			Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся			16 нед.+ПА	23 нед.+ПА	16 нед.+ПА	23 нед.+ПА	16 нед.+ПА	24 нед.+ПА	16 нед.+ПА	13 нед.+ПА
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>									<b>147</b>	<b>0</b>	<b>684</b>	<b>720</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>720</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>864</b>					
ОУД.01	Русский язык	Э								72	0	26	28			28	18		12	6	72	0					
ОУД.02	Литература		ДЗ							108	0	72	36			36	0				0	108					
ОУД.03	Иностранный язык		ДЗ							72	0	0	72			72	0				32	40					
ОУД.04	Математика		Э							232	0	112	102			102	18		12	6	96	136					
ОУД.05	Информатика		ДЗ							144	0	66	78			78	0				64	80					
ОУД.06	Физика		ДЗ							108	0	68	40			40	0				32	76					
ОУД.07	Химия	Э								144	0	54	72			72	18		12	6	144	0					
ОУД.08	Биология		Э							144	0	54	72			72	18		12	6	0	144					
ОУД.9	История		ДЗ							136	0	82	54			54	0				56	80					
ОУД.10	Обществознание(включая экономику и право)		ДЗ							72	0	58	14			14	0				36	36					

ОУД.11	География		ДЗ						<b>36</b>	0	30	6			6	0				0	36						
ОУД.12	Физическая культура	3	ДЗ						<b>108</b>	0	2	106			106	0				32	76						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ						<b>68</b>	0	56	12			12	0				32	36						
Д.14	Основы проектной деятельности		ДЗ						<b>32</b>		4	28			28	0				16	16						
<b>СГЦ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>								<b>428</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>328</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>122</b>	<b>34</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
СГЦ.01	История России			ДЗ					36	0	14	22			22	0					36						
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				ДЗ				72	0	0	72			72	0					34	38					
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ					68	0	20	48			48	0					68						
СГЦ.04	Физическая культура				3		ДЗ		144	0	0	144			144	0					34	48	34	28			
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности			ДЗ					36	0	24	12			12	0					36						
СГЦ.06	Основы бережливого производства				ДЗ				72	0	42	30			30	0					36	36					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>								<b>802</b>	<b>10</b>	<b>314</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>412</b>	<b>66</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>368</b>	<b>316</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>58</b>

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			Э				108	2	32	56			56	18	6	6	6			102				
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств			Э				144	2	28	96			96	18	6	6	6			70	68			
ОП.03	Автоматизация технологических процессов			Э				108	2	46	48			48	12		6	6			34	74			
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности						ДЗ	72	2	16	54			54	0									36	36
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества						ДЗ	36		18	18			18	0						36				
ОП.06	Растениеводство			Э				180		100	62			62	18	6	6	6			84	90			
ОП.07	Основы аналитической химии						ДЗ	36		18	18			18	0						36				
ОП.8	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции						ДЗ	46		18	28			28	0									24	22
ОП.9	Охрана труда						ДЗ	72	2	38	32			32	0						36	36			
	Промежуточная аттестация																				6	12			







УП.04	Учебная практика							ДЗ	36					36	36	0								36			
ПП.04	Производственная практика							ДЗ	36					36	36	0								36			
	Экзамен по модулю							ЭМ	6					0	6			6					6				
	Промежуточная аттестация																						6				
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог</b>								<b>294</b>	<b>2</b>	<b>64</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>204</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.0 5.01	Выполнение работ по профессии					Э			180	2	64	96		96	18	6	6	6				66	108				
УП.05	Учебная практика					ДЗ			36					36	36	0							36				
ПП.05	Производственная практика					ДЗ			72					72	72	0							72				
	Квалификационный экзамен					КЭ			6					0	6			6				6					
	Промежуточная аттестация																					6					
ПДП	Преддипломная практика								144					144	144												
ГИА									<b>216</b>																		



1.9. Распределение промежуточной аттестации (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования), 2023 г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение промежуточной аттестации (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования), 2023 г.							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		16	23	16	23	16	24	16	13
		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
ОУД.01	Русский язык	Э							
ОУД.02	Литература		ДЗ						
ОУД.03	Иностранный язык		ДЗ						
ОУД.04	Математика		Э						
ОУД.05	Информатика		ДЗ						
ОУД.06	Физика		ДЗ						
ОУД.07	Химия	Э							
ОУД.08	Биология		Э						
ОУД.9	История		ДЗ						
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		ДЗ						
ОУД.11	География		ДЗ						
ОУД.12	Физическая культура	З	ДЗ						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ						
Д.14	Основы проектной деятельности		ДЗ						
	Промежуточная аттестация								
<b>СГЦ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>								
СГЦ.01	История России			ДЗ					

СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				ДЗ				
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ				
СГЦ.04	Физическая культура				З		ДЗ		
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности				ДЗ				
СГЦ.06	Основы бережливого производства				ДЗ				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				Э				
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств				Э				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов				Э				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности								ДЗ
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества				ДЗ				
ОП.06	Растениеводство				Э				
ОП.09	Основы аналитической химии				ДЗ				
ОП.10	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции								ДЗ
ОП.11	Охрана труда				ДЗ				
<b>ПМ 01</b>	<b>Технология хранения и переработки зерна и семян. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>								
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян						Э		
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян							Э	
УП.01	Учебная практика							ДЗ	

ПП.01	Производственная практика							ДЗ	
	Экзамен по модулю							ЭМ	
<b>ПМ.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>								
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян								Э
УП.02	Учебная практика								ДЗ
ПП.02	Производственная практика								ДЗ
	Экзамен по модулю								ЭМ
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>								
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль					Э			
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции						Э		
УП.03	Учебная практика						ДЗ		
ПП.03	Производственная практика						ДЗ		
	Экзамен по модулю						ЭМ		
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>								
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения								Э
УП.04	Учебная практика								ДЗ
ПП.04	Производственная практика								ДЗ
	Экзамен по модулю								ЭМ
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог</b>								

МДК.05.01	Выполнение работ по профессии					Э			
УП.05	Учебная практика					ДЗ			
ПП.05	Производственная практика					ДЗ			
	Квалификационный экзамен					КЭ			
ПДП	Преддипломная практика								
ГИА									
	Защита дипломной работы								
	Демонстрационный экзамен								
	<b>Всего Экзамены</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
	ДЗ	0	10	4	4	2	3	2	6
	зачеты	1	0	0	1	0	0	0	0

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201089

Владелец Шайгородский Вячеслав Александрович

Действителен с 08.09.2023 по 07.09.2024