



Утверждаю
Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.П.

2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

по специальности среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация: *техник - технолог*

Форма обучения - очная
Профиль обучения - естественнонаучный
Срок получения образования – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

1. Пояснительная записка

Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса». разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции рег.№_33402_от_01.08.2014 19.02.03 и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413), Федерального закона от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390 «О внесении изменений в ФГОС среднего профессионального образования (зарегистрировано в Минюсте РФ 08.05.2015 № 37199), Устава ГБПОУ КК АТТС, утвержденного приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года №291), письма Минобрнауки России от 19.12.2014 №06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Минобрнауки от 17.03.2015).

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком учебного процесса. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часа в неделю при 5- дневной учебной неделе. Для всех аудиторных занятий установлен академический час продолжительностью 45 минут, допускается проведение сдвоенных уроков.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4–х часов на 1 обучающегося в год.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) составляет не менее 10 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);

приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;

приказом

Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

письмом Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259 «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 стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования, которая разрабатывается на основе требований ФГОС среднего общего и ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

В соответствии со спецификой ОПОП СПО ППССЗ, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199. Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям профессионального образования определен профиль естественнонаучный.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в учебный план, включены общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей (на базовом или профильном уровне), в том числе интегрированные учебные предметы «Обществознание», дополнительные учебные предметы, курсы по выбору.

Учебный план обучающихся содержат 15 учебных предметов и предусматривают изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной стандартом.

Общими для включения во все учебные планы являются такие учебные предметы, как:

- «Русский язык»
- «Литература»
- «Иностранный язык»
- «Математика»
- «История»
- «Физическая культура»
- «Основы безопасности жизнедеятельности»
- «Астрономия».

Формирование индивидуальных учебных планов обучающихся осуществляется из числа учебных предметов из следующих обязательных предметных областей:

Предметная область «Филология», включающая учебные предметы:

«Русский язык», «Литература», «Родной (русский) язык» (базовый уровень).

Предметная область «Иностранные языки», включающая учебные предметы:

«Иностранный язык» (базовый уровень).

Предметная область «Общественные науки», включающая учебные предметы:

«История» (базовый уровень)

«География» (базовый уровень)

«Обществознание» (базовый уровень).

Предметная область «Математика и информатика», включающая учебные предметы:

«Математика» (базовый уровень)

«Информатика» (профильный уровень).

Предметная область «Естественные науки», включающая учебные предметы:

«Физика» (базовый уровень)

«Астрономия» (базовый уровень)

«Химия» (профильный уровень)

«Биология» (профильный уровень).

Предметная область «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности», включающая учебные предметы:

«Физическая культура» (базовый уровень)

«Основы безопасности жизнедеятельности» (базовый уровень).

В индивидуальные учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, предлагаемые Учреждением.

Таким образом, на основании выбора профиля обучения: естественнонаучный, определен набор предметов на углубленном уровне: информатика, химия, биология.

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, предлагаемые Учреждением. На изучение дисциплин по выбору выделено 39 часов. 36 часов распределено на изучение дисциплины «Астрономия», 3 часа перераспределено на предмет «История» для изучения тем по «Кубановедению». При изучении учебных дисциплин «Литература», «История», «Биология», «География» запланированы интегрированные темы для изучения «Кубановедения».

В индивидуальных учебных планах предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов:

- индивидуальный проект по русскому языку
- индивидуальный проект по истории
- индивидуальный проект по географии
- индивидуальный проект по информатике
- индивидуальный проект по физике
- индивидуальный проект по химии
- индивидуальный проект по биологии
- индивидуальный проект по литературе
- индивидуальный проект по иностранному языку
- индивидуальный проект по математике
- индивидуальный проект по физической культуре
- индивидуальный проект по основам безопасности жизнедеятельности
- индивидуальный проект по обществознанию
- индивидуальный проект по астрономии

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин циклов «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также дисциплин профессионального цикла.

При реализации образовательной программ среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО увеличены часы, отведенные на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - до 70 часов и «Физическая культура» - 3 часа в неделю.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разработаны на основе требований ФГОС среднего общего образования, предусматривающих их изучение как базовых, так и профильных. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, ее значимости для освоения профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена); указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия.

Качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводят в письменном виде по русскому языку, математике – письменно, иностранному языку – устно, по профильной дисциплине – химия – устно.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах, и требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, установленным ФГОС по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», путем соотнесения профессиональных компетенций (требований к знаниям, умениям, практическому опыту), заложенных в ФГОС, с единицами профессионального стандарта третьего квалификационного уровня.

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ОПОП. Однако содержание производственной сферы меняется значительно быстрее, чем обновляются профессиональные стандарты, поэтому при определении вариативной части были учтены особенности и требования социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, а также современное состояние и тенденции развития отрасли в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций (общих и профессиональных), необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по специальности. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия пищевой промышленности.

В результате проведенного функционального анализа были учтены региональные особенности и выявлена потребность в формировании дополнительных профессиональных и общих компетенций.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП, было проведено заседание УМО технологических специальностей, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров (ПК), формирования общих компетенций (ОК), удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом:

увеличен объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, часы из вариативной части распределены согласно таблицы:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная	В том числе ЛПЗ
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности	24	8	16	0
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	27	9	18	18
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	6	2	4	0
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	39	13	26	18
ОП.10	Охрана труда	6	2	4	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	54	18	36	16
ОП.13	Основы финансовой грамотности	54	18	36	16
ОП.14\ АД.ОП.14	Основы цифровой грамотности Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	54	18	36	18
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	63	21	42	42
УП.01	Учебная практика	36	-	36	-
ПП.01	Производственная практика	36	-	36	-
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	69	23	46	30
УП.03.01	Учебная практика	36	-	36	-
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	177	59	118	112
ПП.03.02	Производственная практика	36	-	36	-
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	51	17	34	34
МДК 06.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка	294	98	196	96
УП.06	Учебная практика	72	-	72	-
ПП.06	Производственная практика	72	-	72	-
		1206	306	900	400

Порядок аттестации обучающихся

На основании разработанного Положения о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного 28.08.2018 г., промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или учебной дисциплины.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в процессе обучения:

1 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общеобразовательный цикл:

- ОУД б. 02 Литература
- ОУД б. 05 История
- ОУД б. 06 Физическая культура
- ОУД б. 07 Основы безопасности жизнедеятельности
- ОУД б. 08 Астрономия
- УД б. 09 Физика
- УДб.10б Обществознание (включая экономику и право)
- УДб.11 География
- УДб.12 Родной язык (русский)
- УДп.13 Информатика
- УД п. 15 Биология

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

- ОУДб.01 Русский язык
- ОУД б. 03 Иностранный язык
- ОУДб.04 Математика
- УДп.14 Химия

2 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.04 Физическая культура

Профессиональный цикл:

- ОП.01 Инженерная графика
- ОП.02 Техническая механика
- ОП.05 Автоматизация технологических процессов
- ОП.07 Метрология и стандартизация
- ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.10 Охрана труда
- ОП.13 Основы финансовой грамотности

По учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

Экзамен

Математический и общий естественнонаучный цикл:

- ЕН.01 Математика

Профессиональный цикл:

- ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- МДК 06.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка.

Экзамен квалификационный

ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

3 курс

Дифференцированные зачеты

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

ОГСЭ.01. Основы философии

ОГСЭ.04 Физическая культура

Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Профессиональный цикл:

ОП.03 Электротехника и электронная техника

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.14\АД.ОП.14 Основы цифровой грамотности\Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

По учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике

профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Комплексный дифференцированный зачет по МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий и учебной практике профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий

Экзамен

Математический и общий естественнонаучный цикл:

ЕН.03 Химия

Профессиональный цикл:

МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья

МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Экзамен квалификационный

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Курсовая работа МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий ПМ.02

Производство хлеба и хлебобулочных изделий

4 курс

Дифференцированный зачет/зачет

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.03 Иностранный язык

Профессиональный цикл:

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

ОП.12 Основы предпринимательской деятельности

МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации

По учебной и производственной практике профессиональных модулей ПМ.03 Производство

кондитерских изделий и ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.04

Производство макаронных изделий

Экзамен

Профессиональный цикл:

МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

Экзамен квалификационный

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

ПМ.04 Производство макаронных изделий

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности 19.02.04 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			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	29	6	5	0	2	0	10	52
III курс	28	6	5	0	2	0	11	52
IV курс	19	4	7	4	1	6	2	43
Всего	115	16	17	4	7	6	34	199

Календарный учебный график

Неделя	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			
I курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	а	а	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к		
II курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	у	у	у	у	а	к	к	у	п	п	п	п	п	п	п	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	а	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к			
III курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	у	п	п	п	п	а	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	у	п	п	п	т	т	т	т	т	т	у	п	а	к	к	к	к	к	к	к	к	к
IV курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	у	п	п	п	п	п	а	к	к	т	т	т	т	у	п	п	т	т	т	т	т	у	у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п		

- Обозначения:
- т Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
 - у Учебная практика
 - п Подготовка к государственной итоговой аттестации
 - а Промежуточная аттестация
 - пп Производственная практика (по профилю специальности)
 - г Государственная итоговая аттестация
 - к Каникулы
 - пд Производственная практика (преддипломная)
 - * Неделя отсутствия

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОУД	Общеобразовательный учебный цикл	0з/10дз/4э	2106	702	1404	702	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.00	Общие учебные дисциплины		1216	405	811	445		357	454	0	0	0	0	0	0
ОУД6.01	Русский язык	-, Э, -, -, -, -, -, -, -	117	39	78	28		34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД6.02	Литература	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	176	59	117	20		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД6.03	Иностранный язык	-, Э, -, -, -, -, -, -, -	175	58	117	117		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД6.04	Математика	-, Э, -, -, -, -, -, -, -	234	78	156	78		68	88	0	0	0	0	0	0
ОУД6.05	История	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	180	60	120	30		68	52	0	0	0	0	0	0
ОУД6.06	Физическая культура	З, ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	175	58	117	110		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД6.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	105	35	70	50		34	36	0	0	0	0	0	0
ОУД6.08	Астрономия	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	54	18	36	12		0	36	0	0	0	0	0	0

УД.00	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		890	297	593	257		255	338	0	0	0	0	0	0
УД6.09	Физика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	146	49	97	49		51	46	0	0	0	0	0	0
УД6.10	Обществознание (включая экономику и право)	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	162	54	108	54		51	57	0	0	0	0	0	0
УД6.11	География	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	108	36	72	25		34	38	0	0	0	0	0	0
УД6.12	Родной язык (русский)	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	54	18	36	0		0	36	0	0	0	0	0	0
УДп.13	Информатика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	150	50	100	50		34	66	0	0	0	0	0	0
УДп.14	Химия	-, Э, -, -, -, -, -, -	162	54	108	54		51	57	0	0	0	0	0	0
УДп.15	Биология	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	108	36	72	25		34	38	0	0	0	0	0	0
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины														
	Индивидуальный проект*														
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0з/3дз/0э	648	216	432	334	0	0	0	44	120	92	100	42	34
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -	58	10	48	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	58	10	48	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ	196	28	168	168	0	0	0	22	36	22	50	21	17
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3, 3, 3, 3, 3, ДЗ	336	168	168	166	0	0	0	22	36	22	50	21	17
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0з/1дз/2э	336	112	224	112	0	0	0	0	142	42	40	0	0
ЕН.01	Математика	-, -, -, Э, -, -, -, -	105	35	70	35	0	0	0	0	70	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -, -	60	20	40	20	0	0	0	0	0	0	40	0	0
ЕН.03	Химия	-, -, -, -, Э, -, -, -	171	57	114	57	0	0	0	0	72	42	0	0	0

П.00	Профессиональный цикл	03/26дз/11э	4308	1040	3268	1050	0	0	0	532	602	442	688	552	452
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	03/13дз/1э	1032 (768+264)	344 (256+88)	688 (512+176)	324 (238+86)	0	0	0	60	300	146	78	68	36
ОП.01	Инженерная графика	-, -, -, ДЗ, -, -, -	69	23	46	36	0	0	0	0	46	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика	-, -, -, ДЗ, -, -, -	72	24	48	20	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОП.03	Электротехника и электронная техника	-, -, -, ДЗ, -, -, -	84	28	56	20	0	0	0	0	0	56	0	0	0
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, Э, -, -, -, -, -	90 (66+24)	30 (22+8)	60 (44+16)	16	0	0	0	60	0	0	0	0	0
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	-, -, -, ДЗ, -, -, -	87	29	58	26	0	0	0	0	58	0	0	0	0
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	96 (69+27)	32 (23+9)	64 (46+18)	36 (18+18)	0	0	0	0	0	22	42	0	0
ОП.07	Метрология и стандартизация	-, -, -, ДЗ, -, -, -	60	20	40	18	0	0	0	0	40	0	0	0	0
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ, -, -, -	54 (48+6)	18 (16+2)	36 (32+4)	18	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -	102 (63+39)	34 (21+13)	68 (42+26)	26 (8+18)	0	0	0	0	0	68	0	0	0
ОП.10	Охрана труда	-, -, -, ДЗ, -, -, -	54 (48+6)	18 (16+2)	36 (32+4)	10	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -	102	34	68	48	0	0	0	0	0	0	0	68	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	54 (0+54)	18 (0+18)	36 (0+36)	16 (0+16)	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.13	Основы финансовой грамотности	-, -, -, ДЗ, -, -, -	54 (0+54)	18 (0+18)	36 (0+36)	16 (0+16)	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.14\ АД.ОП.14	Основы цифровой грамотности Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	54 (0+54)	18 (0+18)	36 (0+36)	18 (0+18)	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0/13дз/10э	3276 (2334+942)	696 (478+218)	2580 (1856+724)	726 (412+314)	30	0	0	472	302	296	610	484	416
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	-, -, -, -, Э(к), -, -, -	483	101	382	140	0	0	0	0	86	296	0	0	0
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-, -, -, -, Э, -, -, -	303 (240+63)	101 (80+21)	202 (160+42)	140 (98+42)	0	0	0	0	86	116	0	0	0

УП.01	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -			72 (36+36)	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -			108 (72+36)	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	-, -, -, -, -, Э(к), -, -	425	94	331	84	30	0	0	0	0	0	331	0	0
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-, -, -, -, -, Э, -, -	281	94	187	84	30	0	0	0	0	0	187	0	0
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, -			72	0		0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*, -, -			72	0		0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	-, -, -, -, -, -, Э(к), -	1000	237	763	240	0	0	0	0	0	0	279	484	0
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	-, -, -, -, -, ДЗ*, -, -	310 (241+69)	103 (80+23)	207 (161+46)	60 (30+30)	0	0	0	0	0	0	207	0	0
УП.03.01	Учебная практика				72 (36+36)	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, -, -, Э, -	402 (225+177)	134 (75+59)	268 (150+118)	180 (68+112)	0	0	0	0	0	0	0	268	0
УП.03.02	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -			72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -			144 (108+36)	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0
ПМ.04	Производство макаронных изделий	-, -, -, -, -, -, -, Э(к)	225	51	174	54	0	0	0	0	0	0	0	0	174
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ	153	51	102	54	0	0	0	0	0	0	0	0	102
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, -			36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.04	Производственная практика	-, ДЗ*			36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	-, -, -, -, -, -, Э(к)	309	67	242	96	0	0	0	0	0	0	0	0	242
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ	201 (150+51)	67 (50+17)	134 (100+34)	96 (62+34)	0	0	0	0	0	0	0	0	134
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ			36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ			72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.06	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	-, -, -, Э(к), -, -, -, -	834	146	688	112	0	0	0	472	216	0	0	0	0

МДК.06.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка	-, -, Э, -, -, -, -, -, -	438 (144+294)	146 (48+98)	292 (96+196)	112 (16+96)	0	0	0	292	0	0	0	0	0		
УП.06	Учебная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -			216 (144+72)	0	0	0	0	180	36	0	0	0	0		
ПП.06	Производственная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -			180 (108+72)	0	0	0	0	0	180	0	0	0	0		
Всего			03/40	дз/17э	7398	2070	5328	2198	30	612	792	576	864	576	828	594	486
ПДП	Производственная (преддипломная) практика				144												4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				216												6 нед.
ПА	Промежуточная аттестация				252				0	72	36	36	36	36	18	18	
	ИТОГО				5940				612	864	612	900	612	864	612	864	
<p>Консультации на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой или углубленной подготовки Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы, дипломного проекта (<i>выбрать</i>) Выполнение дипломной работы (проекта) с _____ по _____ (всего ** нед.) Защита дипломной работы (проекта) с _____ по _____ (всего ** нед.)</p> <p>Государственные экзамены (при их наличии) – N, перечислить наименования: _____</p>					Всего	дисциплин и МДК	612	792	396	648	396	612	378	306			
						учебной практики	0	0	180	36	72	144	72	72			
						производств. практики	0	0	0	180	108	72	144	108			
						преддипломн. практики	0	0	0	0	0	0	0	144			
						экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	4	2	2	3	2	2	2			
						дифф. зачетов	0	10	0	10	5	5	3	7			
						зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0			

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских. для подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№	Наименование
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин
2.	Кабинет иностранного языка
3.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Кабинет экологических основ природопользования
5.	Кабинет инженерной графики
6.	Кабинет технической механики
7.	Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий
8.	Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства
9.	Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий
10.	Кабинет технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
11.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12.	Лаборатория химии
13.	Лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества
14.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
15.	Лаборатория электротехники и электронной техники
16.	Лаборатория автоматизации технологических процессов
17.	Учебная пекарня
13.	Спортивный зал
14.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
15.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
16.	Библиотека
17.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
18.	Актный зал
19.	Кабинет русского языка и литературы
20.	Кабинет математики
21.	Кабинет химии
22.	Кабинет физики
23.	Кабинет информатики и ИКТ
24.	Кабинет общественных дисциплин

