Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ Буров А.П.
«_____» _____ 2022г.
пр № 2023-ОД

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация: *техник - технолог*

Форма обучения - очная
Профиль образования - естественнонаучный
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

1. Пояснительная записка

Нормативная база реализации ООП

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 специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, УГС 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 ООП 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 Минобразования и науки 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 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 6- 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»;
приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 г. Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;
приказом Минобрнауки России 885, Министерства Просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
методическими рекомендациями Минпросвещения России по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования от 14.04.2021 г.
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 образования - 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), дополнительные учебные предметы, курсы по выбору.
Учебный план содержит 12 учебных предметов и предусматривает 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 учебных планов 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 «Родной язык и родная литература», включающая учебные предметы:
«Родной язык (русский)»

«Предметная область «Иностранные языки», включающая учебные предметы:
«Иностранный язык» (базовый уровень).

Предметная область «Общественные науки», включающая учебные предметы:
«История» (базовый уровень).

Предметная область «Математика и информатика», включающая учебные предметы:
«Математика» (профильный уровень)
«Информатика» (базовый уровень).

Предметная область «Естественные науки», включающая учебные предметы:
«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).

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

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, предлагаемые Учреждением. В учебных планах предусмотрено выполнение индивидуальных проектов в рамках определенного предмета (по выбору обучающихся).

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.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разработаны на основе требований ФГОС среднего общего образования, предусматривающих их изучение как базовых, так и профильных. На изучение учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» добавлено 33 часа с целью реализации профессиональной направленности. 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 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, по профильной дисциплине – химия – устно.

1.4. Формирование вариативной части ООП

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), заложенныхв 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 функции, 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 АД.ОП.12	Основы бережливого производства/ Социальная	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	-
ПП.02	Производственная практика	36	-	36	-
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	69	23	46	30
УП.03	Учебная практика	36	-	36	-
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	177	59	118	112
ПП.03	Производственная практика	36	-	36	-
ПП.04	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	-
		1170	**270**	**900**	**368**

1.5 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. 03 Иностранный язык
ОУД б. 06 Физическая культура
ОУД б. 07 Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД б. 08 Астрономия
УД б. 09 Родной язык (русский)
УД п. 11 Биология
ДУДп.12 Информатика с основами цифровой грамотности
Эл.к. 01 Основы финансовой грамотности,
Эл.к. 02 Основы предпринимательской деятельности
Эл.к.03 Россия-моя история

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУДб.01 Русский язык
ОУДп.04 Математика
УДп.10 Химия

2 курс

Дифференцированные зачеты/ зачеты

Общеобразовательный цикл:
ОУД б. 05 История
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.11 Безопасность жизнедеятельности
Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ попрофессии «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
ЕН.03 Химия
Профессиональный цикл:
ОП.03 Электротехника и электронная техника
ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.12 \АД.ОП.12Основы бережливого производства/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
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

Экзамен

Профессиональный цикл:
МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья
МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских 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

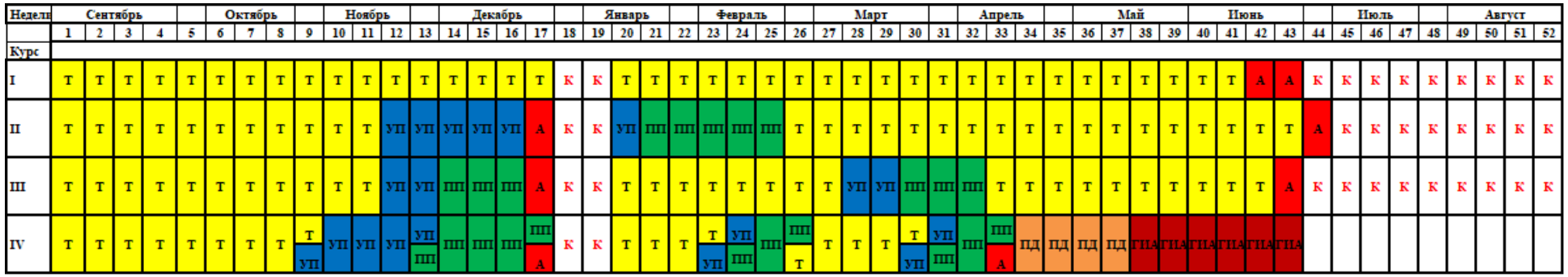
4 курс

Дифференцированный зачет/зачет
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.03 Иностранный язык
ОГСЭ.04 Физическая культура
Профессиональный цикл:
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
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, ПМ.04 Производство макаронных изделий, ПМ.05 Организация работы структурного подразделения
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	29	4	6	0	2	0	11	52
IV курс	16	6	8	4	1	6	2	43
Всего	**113**	**16**	**19**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

Календарный учебный график



2. 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	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего занятий	в т. ч.									
							ЛПЗ	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 16,5 нед.	8 сем. 13,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**10дз/3э**	**2154**	**138**	**718**	**1436**	**689**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.00	**Общие учебные дисциплины**		**1305**	**76**	**435**	**870**	**457**	**0**	**375**	**463**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДб.01	Русский язык	-, Э, -, -. -, -, -, -	153	12	51	102	50	0	51	51	32	0	0	0	0	0
ОУДб.02	Литература	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	176	0	59	117	61	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУДб.03	Иностранный язык	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	175	12	58	117	115	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУДп.04	Математика	-, Э, -, -, -, -, -, -	342	30	114	228	54	0	102	126	0	0	0	0	0	0
ОУДб.05	История	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -	117	0	39	78	25	0	18	28	32	0	0	0	0	0
ОУДб.06	Физическая культура	З, ДЗ, -, -, -, -, -, -	175	12	58	117	110	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	108	10	36	72	32	0	32	38	0	0	0	0	0	0
ОУДб.08	Астрономия	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	59	0	20	39	10	0	17	22	0	0	0	0	0	0

УД.00	**Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**		**417**	**26**	**139**	**278**	**118**	**0**	**136**	**142**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УДб.09	Родной язык (русский)	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	58	0	19	39	0	0	17	22	0	0	0	0	0	0
УДп.10	Химия	-, Э, -, -. -, -, -, -	183	14	61	122	60	0	68	54	0	0	0	0	0	0
УДп.11	Биология	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	176	12	59	117	58	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ДУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины и элективные курсы**		**432**	**36**	**144**	**288**	**114**	**0**	**101**	**187**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУДб.12	Информатика с основами цифровой грамотности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	234	28	78	156	78	0	51	105	0	0	0	0	0	0
Эл.к.01	Основы финансовой грамотности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	84	6	28	56	26	0	34	22	0	0	0	0	0	0
Эл.к.02	Основы предпринимательской деятельности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	66	2	22	44	10	0	0	44	0	0	0	0	0	0
Эл.к.03	Россия-моя история	-, З, -, -, -, -, -, -	48	0	16	32	0	0	16	16	0	0	0	0	0	0
	Индивидуальный проект*															
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**3дз/0э**	**648**	**134**	**216**	**432**	**334**	**0**	**0**	**0**	**44**	**120**	**92**	**100**	**42**	**34**
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -	58	0	10	48	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	58	0	10	48	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ	196	68	28	168	168	0	0	0	22	36	22	50	21	17
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, З, З, З, З, З, ДЗ	336	66	168	168	166	0	0	0	22	36	22	50	21	17
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**2дз/1э**	**336**	**12**	**112**	**224**	**112**	**0**	**0**	**0**	**0**	**142**	**42**	**40**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика	-, -, -, Э, -, -, -, -	105	6	35	70	35	0	0	0	0	70	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	60	0	20	40	20	0	0	0	0	0	0	40	0	0
ЕН.03	Химия	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -	171	6	57	114	57	0	0	0	0	72	42	0	0	0

П.00	**Профессиональный цикл**	**24ДЗ/11Э**	**4224**	**2062**	**988**	**3236**	**998**	**30**	**0**	**0**	**500**	**602**	**442**	**688**	**552**	**452**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**0З/11ДЗ/1Э**	**924 (768+*156*)**	**76**	**308 (256+*52*)**	**616 (512+*104*)**	**272 (218+*54*)**	**0**	**0**	**0**	**60**	**332**	**114**	**42**	**68**	**0**
ОП.01	Инженерная графика	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	69	4	23	46	36	0	0	0	0	46	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	72	8	24	48	20	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОП.03	Электротехника и электронная техника	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -	84	4	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*)	4	30 (22+*8*)	60 (44+*16*)	16	0	0	0	60	0	0	0	0	0
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	87	4	29	58	26	0	0	0	0	58	0	0	0	0
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	96 (69+*27*)	4	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	4	20	40	18	0	0	0	0	40	0	0	0	0
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	54 (48+*6*)	4	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*)	6	34 (21+*13*)	68 (42+*26*)	26 (8+*18*)	0	0	0	0	0	0	0	68	0
ОП.10	Охрана труда	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	54 (48+*6*)	8	18 (16+*2*)	36 (32+*4*)	10	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	102	16	34	68	28	0	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.12 /АД.ОП.12	*Основы бережливого производства/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -	54 (0+*54*)	10	18 (0+*18*)	36 (0+*36*)	18 (0+*18*)	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**13ДЗ/10Э**	**3300**	**1986**	**680**	**2620**	**726**	**30**	**0**	**0**	**440**	**270**	**328**	**646**	**484**	**452**
ПМ.01	**Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**	**-, -, -, -, Э(к), -, -, -**	**483**	**320**	**101**	**382**	**140**	**0**	**0**	**0**	**0**	**54**	**328**	**0**	**0**	**0**

МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-, -, -, -, Э, -, -, -	303 (240+*63*)	140	101 (80+*21)*	202 (160+*42*)	140 (98+*42)*	0	0	0	0	54	148	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -		72		72 (36+*36)*		0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -		108		108 (72+*36*)		0	0	0	0	0	108	0	0	0
ПМ.02	**Производство хлеба и хлебобулочных изделий**	**-, -, -, -, -, Э(к), -, -**	**461**	**264**	**94**	**367**	**84**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**367**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	281	84	94	187	84	30	0	0	0	0	0	187	0	0
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ*, -, -		72		72		0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика			108		108 (72+*36*)		0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.03	**Производство кондитерских изделий**	**-, -, -, -, -, -, Э(к), -**	**1000**	**528**	**237**	**763**	**240**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**279**	**484**	**0**
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	-, -, -, -, -, Э, -, -	310 (241+*69)*	60	103 (80+*23*)	207 (161+*46*)	60 (30+*30)*	0	0	0	0	0	0	207	0	0
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, -, -, Э, -	402 (225+*177*)	180	134 (75+*59*)	268 (150+*11 8*)	180 (68+*11 2*)	0	0	0	0	0	0	72	196	0
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		144		144 (108+*36*)		0	0	0	0	0	0	0	144	0
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		144		144 (108+*36*)		0	0	0	0	0	0	0	144	0
ПМ.04	**Производство макаронных изделий**	**-, -, -, -, -, -, -, Э(к)**	**261**	**162**	**51**	**210**	**54**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**210**

МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	-, -, -, -, -, -, -, -, ДЗ	153	54	51	102	54	0	0	0	0	0	0	0	0	102
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, -, -, ДЗ		36		36		0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, -, -, ДЗ		72		72 (36+*36*)		0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.05	**Организация работы структурного подразделения**	**-, -, -, -, -, -, -, -, Э(к)**	**309**	**204**	**67**	**242**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**242**
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-, -, -, -, -, -, -, -, ДЗ	201 (150+*51*)	96	67 (50+*17*)	134 (100+*34*)	96 (62+*34*)	0	0	0	0	0	0	0	0	134
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, -, -, ДЗ		36		36		0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, -, -, ДЗ		72		72		0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.06	**Выполнение работ по профессии «Пекарь**	**-, -, Э(к), -, -, -, -, -**	**786**	**508**	**130**	**656**	**112**	**0**	**0**	**0**	**440**	**216**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.06.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка	-, -, Э, -, -, -, -, -	390 (96+*294*)	112	130 (32+*98*)	260 (64+*196*)	112 (16+*96*)	0	0	0	260	0	0	0	0	0
УП.06	Учебная практика	-, -, -, ДЗ*, -, -, -, -		216		216 (144+*72*)		0	0	0	180	36	0	0	0	0
ПП.06	Производственная практика			180		180 (108+*72*)		0	0	0	0	180	0	0	0	0
	Всего	**39ДЗ/15Э**	**7362**	**2346**	**2034**	**5328**	**2133**	**30**	**612**	**792**	**576**	**864**	**576**	**828**	**594**	**486**
ПДП	**Преддипломная практика**					**144**										4 нед.
ПА	**Промежуточная аттестация**					**252**			0	72	36	36	36	36	18	18
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**					**216**										6 нед.
	ИТОГО					**5940**		**30**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**	**612**	**864**

Консультации на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году **Государственная (итоговая) аттестация** **1. Программа обучения по специальности** Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с_____по_____(всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с_____по_____(всего 1 нед.) Выполнение демонстрационного экзамена (всего 1 нед.)	**Всего**	дисциплин и МДК	612	792	396	648	396	648	306	270
		учебной практики	0	0	180	36	72	72	144	72
		производств. практики	0	0	0	180	108	108	144	144
		преддипломн. практики	0	0	0	0	0	0	0	144
		экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	2	2	2	2	2	2
		дифф. зачетов	0	9	1	9	6	4	3	7
		зачетов	1	0	0	0	0	0	0	0

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	Актовый 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