

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
технического профиля  
Протокол № / от «17» 08 2013г.

Утверждаю  
Директор ГБОУ СПО АТТС КК  
  
«17» 08 2013 г. А.П.Буров

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
(подготовка специалистов среднего звена)

**государственное бюджетное образовательное учреждение среднего  
профессионального образования «Армавирский техникум  
технологии и сервиса» Краснодарского края**

по специальности среднего профессионального образования  
260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения — 3 года и  
10мес.

на базе основного общего образования  
профиль: технический

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативная база реализации ОПОП**

Настоящий учебный план образовательного учреждения государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Армавирский техникум технологии и сервиса» Краснодарского края разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 611 от 15 июня 2010 года, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 17942 от 21.07.2010г.) , и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, 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», Устава ГБОУ СПО АТТС КК, 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), СанПиН 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями на 04.03.2011г.).

### **1.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

В соответствии с требованиями СанПиН и Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования для организации учебного процесса и режима занятий:

Учебный год начинается 2 сентября.  
Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО в очной форме составляет 36 академических часа в неделю.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий – 90 минут (группировка парами).

Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС СПО, является обязательной для всех студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы; она проводится после

последней сессии и реализуется по направлению ГБОУ СПО АТТС КК; обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год и не учитываются при расчете объемов учебного времени. Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

### **1.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренных научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.)

Документом, регламентирующим реализацию федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего (полного) общего образования в системе СПО, является «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180)

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 при реализации образовательной программ среднего (полного) общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО увеличены часы, отведенные на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - 70 часов и «Физическая культура» - 3 часа в неделю. На основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2003 г. № 2 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186 -- 03», письма ДОН Краснодарского края от 26.02.2009г.

произведено деление групп обучающихся на 2 подгруппы при проведении: уроков иностранного языка, практических занятий по информатике.

Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО (подготовка квалифицированных рабочих) используются рабочие программы общеобразовательных дисциплин для профессий НПО/СПО, предусматривающие их изучение как базовых, так и профильных. Рабочие программы разработаны на основе примерных программ учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО/СПО, одобренных и рекомендованных для использования на практике Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.

На основе этих примерных программ самостоятельно разработаны рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОПОП СПО. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики специальности 260203 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, ее значимости для освоения профессиональной образовательной программы СПО; 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 с получением среднего (полного) 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 проводятся по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла (физика). По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине (физика) – в устной.

#### **1.4 Формирование вариативной части ОПОП**

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в квалификационных характеристиках, и требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, установленным ФГОС по специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»,

путем соотнесения профессиональных компетенций (требований к знаниям, умениям, практическому опыту), заложенных в ФГОС, с квалификационными характеристиками, заложенными в Общероссийском классификаторе профессий, рабочих, должностей и тарифных разрядов (ОК 016-94).

Требования квалификационных характеристик, 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 (открытое акционерное общество «Армхлеб» - начальник цеха Шутькова В.А., кондитерская фабрика «Фабрикант» - индивидуальный предприниматель - Абдулаева Ф.Ш., общество с ограниченной ответственностью «Метрополис» - зав. производством Щербинина Л.И.).

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: открытое акционерное общество «Армхлеб», Кондитерская фабрика «Фабрикант», общество с ограниченной ответственностью «Метрополис», было проведено заседание цикловой комиссии технического профиля, 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:

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Максимальная | Самостоятельная | Обязательная | В том чис. ЛПЗ |
|--------|------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|--------------|----------------|
| П.00   | Профессиональный цикл                                                  |              |                 |              |                |

|              |                                                                             |             |            |            |            |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|------------|------------|
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>                                      | <b>120</b>  | <b>40</b>  | <b>80</b>  |            |
| ОП.06        | Информационные технологии в профессиональной деятельности                   | 48          | 16         | 32         | 18         |
| ОП.07        | Метрология и стандартизация                                                 | 12          | 4          | 8          | -          |
| ОП.08        | Правовые основы профессиональной деятельности                               | 3           | 1          | 2          | -          |
| ОП.09        | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                                  | 54          | 18         | 36         | 18         |
| ОП.10        | Охрана труда                                                                | 3           | 1          | 2          | -          |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>                                              | <b>1230</b> | <b>410</b> | <b>820</b> |            |
| МДК.01.01    | Технология хранения и подготовка сырья                                      | 225         | 75         | 150        | 60         |
| МДК.02.01    | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий                       | 159         | 53         | 106        | 42         |
| МДК.03.01    | Технология производства сахаристых кондитерских изделий                     | 213         | 71         | 142        | 90         |
| МДК.03.02    | Технология производства мучных кондитерских изделий                         | 255         | 85         | 170        | 54         |
| МДК.04.01    | Технология производства макаронных изделий                                  | 138         | 46         | 92         | 52         |
| МДК.05.01    | Управление структурным подразделением организации                           | 144         | 48         | 96         | 66         |
| МДК.06.01    | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка | 96          | 32         | 64         | -          |
|              | <b>ВСЕГО:</b>                                                               | <b>1350</b> | <b>450</b> | <b>900</b> | <b>400</b> |

### 1.5 Порядок аттестации обучающихся

#### Формы проведения промежуточной аттестации

На основании разработанного Положения о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного 01.09.2011 г., промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр.

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

**- дифференцированный зачет**

**По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла:**

Русский язык, литература, иностранный язык, история, обществознание, биология, химия, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, математика, информатика и ИКТ

**- экзамены**

**По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла:**

русский язык, математика, физика

**- консультации:**

Русский язык – 20 час

Литература – 10 час

История час – 10 час

Обществознание – 10 час

Химия – 10 час

Биология -10 час

Физика – 10 час

Информатика и ИКТ – 10 час

Математика – 10 час

**2 курс**

**- дифференцированный зачет**

**По учебным дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла**

ЕН.02 Экологические основы природопользования

**По учебным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла:**

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве,

ОП.01 Инженерная графика,

ОП.02 Техническая механика,

ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности,

ОП. 10 Охрана труда,

Учебная и производственная практика профессиональных модулей ПМ.01

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

**- экзамены**

**По учебным дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

ОГСЭ.02 История

**По учебным дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла**

ЕН.01 Математика,

ЕН.02 Химия

**По учебным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла:**

### **ОП.05 Автоматизация технологических процессов**

по МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья, МДК 06.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка

#### **квалификационный экзамен**

ПМ. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

#### **- консультации**

История – 10 час

Математика – 10 час

Экологические основы природопользования – 10 час

Химия – 10 час

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 10 час

Инженерная графика – 10 час

МДК 01.01 Технология хранения и подготовка сырья – 20 час

МДК 06.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка – 20 час

### **3 курс**

#### **- дифференцированный зачет**

**По учебным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла:**

ОП.03 Электротехника и электронная техника,

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности,

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга,

ОП.07 Метрология и стандартизация,

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Учебная и производственная практика профессиональных модулей ПМ.02

Производство хлеба и хлебобулочных изделий, ПМ.03 Производство кондитерских изделий (МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий)

#### **- экзамены:**

**По учебным дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла:** ОГСЭ.01 Основы философии

**По учебным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла:**

МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, МДК 03.01

Технология производства сахаристых кондитерских изделий

#### **квалификационный экзамен**

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

**Курсовая работа** по МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

#### **- консультации:**

основы философии – 10 час

электротехника и электронная техника – 10 час

информационные технологии в профессиональной деятельности – 10 час  
основы экономики, менеджмента и маркетинга – 10 час  
МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий – 30 час  
МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий – 30 час

#### **4 курс**

##### **- дифференцированный зачет:**

**По учебным дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла:** ОГСЭ.04 Физическая культура

**По учебным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла:**

Учебная и производственная практика профессиональных модулей ПМ 03 Производство кондитерских изделий (МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий), ПМ.04 Производство макаронных изделий, ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.

##### **- экзамен**

**По учебным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла:**

по МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий, МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий, МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации

##### **квалификационный экзамен**

ПМ.03 Производство кондитерских изделий, ПМ.04 Производство макаронных изделий, ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.

##### **- консультации**

МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий – 30 час

МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий – 30 час

МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации - 40 час

#### **Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников ГБОУ СПО «Армавирский техникум технологии и сервиса» КК, утвержденной директором ГБОУ СПО АТТС КК 17.05.2012 г.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломного проекта. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, в соответствии со статьей

15 Закона Российской Федерации "Об образовании" от 10 июля 1992 г. N 3266-1, а так же на основании Положения о выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

### **1.6 Прохождение практики**

В соответствии с Положением об учебной и производственной практике, утвержденной директором ГБОУ СПО АТТС КК 11.05.2012 г. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится в учебно-производственной лаборатории техникума преподавателями профессиональных дисциплин. Производственная практика проводится на базе предприятий – социальных партнеров: открытое акционерное общество «Армхлеб», открытое акционерное общество «Армавирская кондитерская фабрика», общество с ограниченной ответственностью «Метрополис») на основании заключенных договоров.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются Положением о практике по каждому виду.

Учебная практика проводится рассредоточено при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (по профилю специальности) проводится и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

### **1.7 Организация контроля качества обучения**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения и утверждаются директором.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика |                         | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы  | Всего      |
|--------------|----------------------------------------------------|------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
|              |                                                    |                  | по профилю специальности  | преддипломная (для СПО) |                          |                                     |           |            |
| 1            | 2                                                  | 3                | 4                         | 5                       | 6                        | 7                                   | 8         | 9          |
| I курс       | 39                                                 | 0                | 0                         | 0                       | 2                        | 0                                   | 11        | 52         |
| II курс      | 31                                                 | 4,5              | 4,5                       | 0                       | 2                        | 0                                   | 10        | 52         |
| III курс     | 31                                                 | 4                | 4                         | 0                       | 2                        | 0                                   | 11        | 52         |
| IV курс      | 22                                                 | 4                | 4                         | 4                       | 1                        | 6                                   | 2         | 43         |
| <b>Всего</b> | <b>123</b>                                         | <b>12,5</b>      | <b>12,5</b>               | <b>4</b>                | <b>7</b>                 | <b>6</b>                            | <b>34</b> | <b>199</b> |

### 3. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

| Индекс  | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                        |               | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |                                   |                                      |                |                |                |                |                |                |         |  |
|---------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|---------|--|
|         |                                                                        |                                | максимальная                        | Самостоятельная работа | всего занятий | Обязательная аудиторная                                                    |                                   |                                      | I курс         |                | II курс        |                | III курс       |                | IV курс |  |
|         |                                                                        |                                |                                     |                        |               | в т. ч.                                                                    | курсовых работ (проектов) для СПО | лаб. и практ. занятия, вкл. семинары | 1 сем. 17 нед. | 2 сем. 22 нед. | 3 сем. 16 нед. | 4 сем. 24 нед. | 5 сем. 16 нед. | 6 сем. 23 нед. |         |  |
|         |                                                                        |                                |                                     |                        |               |                                                                            |                                   |                                      |                |                |                |                |                |                |         |  |
| 1       | 2                                                                      | 3                              | 4                                   | 5                      | 6             | 7                                                                          | 8                                 | 9                                    | 10             | 11             | 12             | 13             | 14             | 15             | 16      |  |
| О.00    | Общеобразовательный цикл                                               | 0/10/3                         | 2106                                | 702                    | 1404          | 666                                                                        | 0                                 |                                      |                |                |                |                |                |                |         |  |
| ОДБ.01  | Русский язык                                                           | ДЗ, Э                          | 117                                 | 39                     | 78            | 16                                                                         | 0                                 | 34                                   | 44             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДБ.02  | Литература                                                             | -, ДЗ                          | 175                                 | 58                     | 117           | 18                                                                         | 0                                 | 51                                   | 66             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДБ.03  | Иностранный язык                                                       | -, ДЗ                          | 117                                 | 39                     | 78            | 78                                                                         | 0                                 | 34                                   | 44             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДБ.04  | История                                                                | -, ДЗ                          | 176                                 | 59                     | 117           | 30                                                                         | 0                                 | 51                                   | 66             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДБ.05  | Обществознание                                                         | -, ДЗ                          | 176                                 | 59                     | 117           | 30                                                                         | 0                                 | 51                                   | 66             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДБ.08  | Химия                                                                  | -, ДЗ                          | 117                                 | 39                     | 78            | 30                                                                         | 0                                 | 34                                   | 44             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДБ.09  | Биология                                                               | -, ДЗ                          | 117                                 | 39                     | 78            | 25                                                                         | 0                                 | 34                                   | 44             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДБ.13  | Физическая культура                                                    | 3, ДЗ                          | 175                                 | 58                     | 117           | 110                                                                        | 0                                 | 51                                   | 66             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДБ.14  | Основы безопасности жизнедеятельности                                  | -, ДЗ                          | 105                                 | 35                     | 70            | 50                                                                         | 0                                 | 34                                   | 36             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДП.15  | Математика                                                             | ДЗ, Э                          | 435                                 | 145                    | 290           | 145                                                                        | 0                                 | 119                                  | 171            | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДП.16  | Информатика и ИКТ                                                      | -, ДЗ                          | 143                                 | 48                     | 95            | 50                                                                         | 0                                 | 51                                   | 44             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОДП.17  | Физика                                                                 | -, Э                           | 253                                 | 84                     | 169           | 84                                                                         | 0                                 | 68                                   | 96             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл                      | 0/0/3                          | 648                                 | 216                    | 432           | 384                                                                        | 0                                 | 0                                    | 0              | 40             | 132            | 96             | 76             | 54             | 34      |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии                                                       | Э                              | 58                                  | 10                     | 48            | 24                                                                         | 0                                 | 0                                    | 0              | 0              | 0              | 48             | 0              | 0              | 0       |  |
| ОГСЭ.02 | История                                                                | -, Э                           | 58                                  | 10                     | 48            | 24                                                                         | 0                                 | 0                                    | 0              | 0              | 48             | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык                                                       | -, Э                           | 196                                 | 28                     | 168           | 168                                                                        | 0                                 | 0                                    | 0              | 20             | 42             | 24             | 38             | 27             | 17      |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура                                                    | 3,3,3,3,3, ДЗ                  | 336                                 | 168                    | 168           | 168                                                                        | 0                                 | 0                                    | 0              | 20             | 42             | 24             | 38             | 27             | 17      |  |
| ЕН.00   | Математический и общий естественнонаучный цикл                         | 0/1/2                          | 336                                 | 112                    | 224           | 112                                                                        | 0                                 | 0                                    | 0              | 70             | 154            | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ЕН.01   | Математика                                                             | Э                              | 105                                 | 35                     | 70            | 35                                                                         | 0                                 | 0                                    | 0              | 70             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0       |  |
| ЕН.02   | Экологические основы природопользования                                | -, ДЗ                          | 60                                  | 20                     | 40            | 20                                                                         | 0                                 | 0                                    | 0              | 0              | 40             | 0              | 0              | 0              | 0       |  |

| 1-        | 2                                                         | 3       | 4                           | 5                | 6                          | 7                 | 8  | 9 | 10 | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  |
|-----------|-----------------------------------------------------------|---------|-----------------------------|------------------|----------------------------|-------------------|----|---|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ЕН.03     | Химия                                                     | - Э     | 171                         | 57               | 114                        | 57                | 0  | 0 | 0  | 0   | 114 | 0   | 0   | 0   | 0   |
| П.00      | Профессиональный цикл                                     | 0/24/14 | 4452                        | 1184             | 3268<br>2368<br>(1468+900) | 1108<br>(708+400) | 30 | 0 | 0  | 442 | 322 | 292 | 544 | 400 | 368 |
| ОП.00     | Общепрофессиональные дисциплины                           | 0/10/1  | 888<br>(768+120)            | 296<br>(256+40)  | 592<br>(512+80)            | 248<br>(212+36)   | 0  | 0 | 0  | 106 | 170 | 0   | 316 | 0   | 0   |
| ОП.01     | Инженерная графика                                        | ДЗ      | 69                          | 23               | 46                         | 36                | 0  | 0 | 0  | 46  | 0   | 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                         | 16                | 0  | 0 | 0  | 0   | 0   | 0   | 56  | 0   | 0   |
| ОП.04     | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ДЗ      | 90                          | 30               | 60                         | 20                | 0  | 0 | 0  | 60  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   |
| ОП.05     | Автоматизация технологических процессов                   | Э       | 87                          | 29               | 58                         | 16                | 0  | 0 | 0  | 0   | 58  | 0   | 0   | 0   | 0   |
| ОП.06     | Информационные технологии в профессиональной деятельности | - ДЗ    | 105                         | 35               | 70<br>(38+32)              | 36<br>(18+18)     | 0  | 0 | 0  | 0   | 0   | 0   | 70  | 0   | 0   |
| ОП.07     | Метрология и стандартизация                               | - ДЗ    | 60                          | 20               | 40<br>(32+8)               | 18                | 0  | 0 | 0  | 0   | 0   | 0   | 40  | 0   | 0   |
| ОП.08     | Правовые основы профессиональной деятельности             | - ДЗ    | 48                          | 16               | 32<br>(30+2)               | 6                 | 0  | 0 | 0  | 0   | 32  | 0   | 0   | 0   | 0   |
| ОП.09     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                | - ДЗ    | 123                         | 41               | 82<br>(46+36)              | 26<br>(8+18)      | 0  | 0 | 0  | 0   | 0   | 0   | 82  | 0   | 0   |
| ОП.10     | Охрана труда                                              | - ДЗ    | 48                          | 16               | 32<br>(30+2)               | 10                | 0  | 0 | 0  | 0   | 32  | 0   | 0   | 0   | 0   |
| ОП.11     | Безопасность жизнедеятельности                            | - ДЗ    | 102                         | 34               | 68                         | 48                | 0  | 0 | 0  | 0   | 0   | 0   | 68  | 0   | 0   |
| ПМ.00     | Профессиональные модули                                   | 0/14/13 | 3564<br>2664<br>(1434+1230) | 888<br>(478+410) | 2676<br>1776<br>(956+820)  | 860<br>(496+364)  | 30 | 0 | 0  | 360 | 408 | 480 | 436 | 540 | 452 |
| ПМ.01     | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке        | - ЭК    | 558                         | 150              | 408                        | 130               | 0  | 0 | 0  | 0   | 408 | 0   | 0   | 0   | 0   |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья                    | - Э     | 450<br>(225+225)            | 150<br>(75+75)   | 300<br>(150+150)           | 130<br>(70+60)    | 0  | 0 | 0  | 0   | 300 | 0   | 0   | 0   | 0   |
| УП.01.01  | Учебная практика                                          | - ДЗ    |                             |                  | 54                         |                   | 0  | 0 | 0  | 0   | 54  | 0   | 0   | 0   | 0   |
| ПП.01.01  | Производственная практика                                 | - ДЗ    |                             |                  | 54                         |                   | 0  | 0 | 0  | 0   | 54  | 0   | 0   | 0   | 0   |
| ПМ.02     | Производство хлеба и хлебобулочных изделий                | ЭК, КР  | 648                         | 168              | 480                        | 166               | 30 | 0 | 0  | 0   | 0   | 480 | 0   | 0   | 0   |

| 1         | 2                                                                           | 3       | 4                | 5               | 6                | 7               | 8  | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|-----------------|------------------|-----------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий                       | Э       | 504<br>(345+159) | 168<br>(115+53) | 336<br>(230+106) | 166<br>(124+42) | 30 | 0   | 0   | 0   | 0   | 336 | 0   | 0   | 0   |
| УП.02.01  | Учебная практика                                                            | ДЗ      |                  |                 | 72               | 0               | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 72  | 0   | 0   | 0   |
| ПП.02.01  | Производственная практика                                                   | ДЗ      |                  |                 | 72               | 0               | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 72  | 0   | 0   | 0   |
| ПМ.03     | Производство кондитерских изделий                                           | ЭК      | 1134             | 306             | 828              | 254             | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 436 | 392 | 0   |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий                     | Э       | 438<br>(225+213) | 146<br>(75+71)  | 292<br>(150+142) | 130<br>(40+90)  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 292 | 0   | 0   |
| УП.03.01. | Учебная практика                                                            | ДЗ      |                  |                 | 72               | 0               | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 72  | 0   | 0   |
| ПП.03.01  | Производственная практика                                                   | ДЗ      |                  |                 | 72               | 0               | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 72  | 0   | 0   |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных кондитерских изделий                         | Э       | 480<br>(225+255) | 160<br>(75+85)  | 320<br>(150+170) | 124<br>(70+54)  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 320 | 0   |
| УП.03.02  | Учебная практика                                                            | ДЗ      |                  |                 | 36               | 0               | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 36  | 0   |
| ПП.03.02  | Производственная практика                                                   | ДЗ      |                  |                 | 36               | 0               | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 36  | 0   |
| ПМ.04     | Производство макаронных изделий                                             | Э, ЭК   | 462              | 106             | 356              | 122             | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 148 | 208 |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий                                  | Э       | 318<br>(180+138) | 106<br>(60+46)  | 212<br>(120+92)  | 122<br>(70+52)  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 112 | 100 |
| УП.04.01  | Учебная практика                                                            | ДЗ      |                  |                 | 72               | 0               | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 36  | 36  |
| ПП.04.01  | Производственная практика                                                   | ДЗ      |                  |                 | 72               | 0               | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 72  |
| ПМ.05     | Организация работы структурного подразделения                               | Э, ЭК   | 330              | 86              | 244              | 126             | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 244 |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации                           | Э       | 258<br>(114+144) | 38+4<br>(8)     | 172<br>(76+96)   | 126<br>(60+66)  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 172 |
| УП.05.01  | Учебная практика                                                            | ДЗ      |                  |                 | 36               | 0               | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 36  |
| ПП.05.01  | Производственная практика                                                   | ДЗ      |                  |                 | 36               | 0               | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 36  |
| ПМ.06     | Выполнение работ по профессии «Пекарь»                                      | ЭК      | 432              | 72              | 360              | 62              | 0  | 0   | 360 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 363 |
| МДК.06.01 | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка | Э       | 216<br>(120+96)  | 72<br>(40+32)   | 144<br>(80+64)   | 62              | 0  | 0   | 144 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 368 |
| УП.06.01  | Учебная практика                                                            | ДЗ      |                  |                 | 108              | 0               | 0  | 0   | 108 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 36  |
| ПП.06.01  | Производственная практика                                                   | ДЗ      |                  |                 | 108              | 0               | 0  | 0   | 108 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 36  |
| Всего     |                                                                             | 1/35/22 | 7542             | 2214            | 5328             | 1604+66         | 30 | 612 | 792 | 576 | 864 | 576 | 828 | 594 | 486 |
| ПДП       | Преддипломная практика (4 нед.)                                             |         |                  |                 |                  |                 |    |     |     |     |     |     |     |     | 144 |

| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                                               | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16  |                                                    |  |              |     |     |     |     |     |     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|-----|----------------------------------------------------|--|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ГИА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Государственная итоговая аттестация<br>(6 нед.) |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    | 216 |                                                    |  |              |     |     |     |     |     |     |     |
| <b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |     | дисциплин<br>и МДК                                 |  | 612          | 792 | 360 | 756 | 432 | 684 | 486 | 306 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |     |                                                    |  | 0            | 0   | 108 | 54  | 72  | 72  | 72  | 72  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |     | производст.<br>практики /<br>преддипл.<br>практика |  | 0            |     | 108 | 54  | 72  | 72  | 36  | 108 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |     |                                                    |  |              |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |     |                                                    |  |              |     |     |     |     |     |     |     |
| <b>Государственная (итоговая) аттестация</b><br><b>1. Программа базовой подготовки</b><br>1.1. Дипломный проект (работа)<br>Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего 4 нед.)<br>Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего 2 нед.)<br><br>1.2. Государственные экзамены (при их наличии) – N, перечислить наименования. |                                                 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |     | экзаменов                                          |  | 0            | 3   | 3   | 5   | 3   | 1   | 2   | 5   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |     |                                                    |  | дифф.зачетов |     | 2   | 8   | 4   | 6   | 2   | 7   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |     | зачетов                                            |  |              |     | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 1   |

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

| <b>№</b>           | <b>Наименование</b>                                                        |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Кабинеты</b>    |                                                                            |
| 1                  | Социально-экономических дисциплин                                          |
| 2                  | Иностранного языка                                                         |
| 3                  | Информационных технологий                                                  |
| 4                  | Экологические основы природопользования                                    |
| 5                  | Инженерной графики                                                         |
| 6                  | Технической механики                                                       |
| 7                  | Технологии изготовления хлебобулочных изделий                              |
| 8                  | Технологического оборудования хлебопекарного производства                  |
| 9                  | Технологии производства макарон                                            |
| 10                 | Технологического оборудования макаронного производства                     |
| 11                 | Технология производства кондитерских сахаристых изделий                    |
| 12                 | Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий |
| 13                 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда                              |
| <b>Лаборатории</b> |                                                                            |
| 14                 | Химии                                                                      |
| 15                 | Микробиологии, санитарии и гигиены                                         |
| 15                 | Электротехники и электронной техники                                       |
| 17                 | Автоматизации производственных процессов                                   |
| 18                 | Метрологии, стандартизации и подтверждения качества                        |
| 19                 | Учебная пекарня                                                            |
| 20                 | Спортивный зал                                                             |
| 21                 | Открытый стадион                                                           |
| 22                 | Стрелковый тир                                                             |
| 23                 | Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет                             |
| 24                 | Актный зал                                                                 |
| 25.                | Кабинет русского языка и литературы                                        |
| 26.                | Кабинет математики                                                         |
| 27.                | Кабинет химии                                                              |
| 28.                | Кабинет физики                                                             |
| 29.                | Кабинет информатики и ИКТ                                                  |
| 30.                | Кабинет общественных дисциплин                                             |