УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

_____ А.Л.Пелих

« 28» Мая 20 21 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»
по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Срок получения СПО по ППССЗ –
3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

2021

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1 Общие положения

Настоящий учебный план образовательной программы государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01 августа 2014 г.).

Учебный процесс осуществляется в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 414 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Уставом ГБПОУ КК АМТТ.

Начало учебных занятий – 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия по учебным дисциплинам и профессиональным модулям ФГОС СПО проводятся сгруппировано по 2 часа (парами).

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению образовательной программы.

Текущий контроль по дисциплинам и МДК проводят в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину или МДК, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы, тестирование, устный опрос и др. выбираются преподавателем.

Для оценки результатов освоения ППССЗ в техникуме используется накопительная (традиционная) система оценивания.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена или дифференцированного зачета по учебным дисциплинам (УД), междисциплинарным курсам (МДК), профессиональным модулям (ПМ), по всем видам практики оцениваются по пятибалльной шкале: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно, недифференцированные зачеты оцениваются отметками «зачтено», «не зачтено».

По дисциплине ОГСЭ.04 «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на каждого обучающегося на учебную группу в каждом учебном году. Формы проведения консультаций – групповые, устные.

На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Учебная практика реализуется рассредоточено и предусмотрена в рамках модулей:

ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» - 72 часа в 5 семестре, 72 часа в 6 семестре;

ПМ.03 «Производство кондитерских изделий» - 72 часа в 8 семестре,

ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь» - 108 часов в 4 семестре.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется концентрированно в рамках модулей:

ПМ.01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» - 108 часов в 4 семестре;

ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»- 72 часа в 6 семестре;

ПМ.03 «Производство кондитерских изделий» - 72 часов в 8 семестре,

ПМ.04 «Производство макаронных изделий»- 108 часов в 6 семестре;

ПМ.05 «Организация работы структурного подразделения» - 72 часа в 8 семестре;

ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»» - 144 часа в 4 семестре.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.

Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 10 часов аудиторных занятий по МДК.03.01 «Технология производства сахаристых кондитерских изделий» в 8 семестре и курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по МДК.02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» в 6 семестре.

Промежуточная аттестация предусмотрена в форме зачетов, в т. ч. дифференцированных, а также экзаменов, в т. ч. квалификационных в рамках сессии или сконцентрированных в рамках календарной недели.

Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 9-16 указан объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся и в соответствии с Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом директора техникума.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломной работы (4 недели) и его защиту (2 недели), осуществляется согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора.

2 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»;
- письмом Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»);
- письмом Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
- примерными программами общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.), одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.).

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: математика, химия, биология.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППССЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» – в письменной форме, по химии – в устной форме.

На 1 курсе обучения предусмотрено выполнение индивидуального проекта по выбранной обучающимися общеобразовательной учебной дисциплине. Индивидуальный

проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.

3 Формирование вариативной части ППССЗ

Распределение вариативной части выполнено на основании анкетирования работодателей и выпускников техникума, предложений председателей государственных экзаменационных комиссий по выпуску студентов по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», рассмотрено и одобрено на заседании круглого стола с приглашением работодателей – социальных партнеров (Протокол от 28.05.21 г. №1).

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (1350 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с цельюрасширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

К базовой части цикла П.00 добавлено 126 часов обязательной учебной нагрузки для более углубленного изучения дисциплин, предусмотренных ФГОС СПО, а также на новую дисциплину ОП.12 «Основы финансовой грамотности». Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 810 часов. В ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь» введен новый МДК.06.01 «Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий» - 118 часов. Оставшиеся 692 часа использованы для наиболее глубокого изучения предложенных в ФГОС СПО тем, а также введения новых дидактических единиц.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ по спец. 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ.на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**3552 в т. ч. вариативная часть 1350**	**2368 в т. ч. вариативная часть 900**	
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**903 в т. ч. вариативная часть 135**	**602 в т. ч. вариативная часть 90**	
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине **«Инженерная графика»**: **уметь:** *выполнять необходимые разрезы, сечения деталей и сборочных единиц;* *-читать чертежи технологических схем, оборудования;*	99+18= 117	66+12= 78	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г.

	- просчитывать размеры; **знать:** *- основы проекционного черчения;* *- условности упрощения, принятые ЕСКД при выполнения чертежей деталей и сборочных единиц;*			№1
ОП.04	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине **«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**: **знать:** *- основы санитарии и гигиены;* *- санитарно-гигиенические требования к персоналу, процессам производства, реализации, транспортировки готовой продукции;* *- методику приготовления питательных сред и культивирование микроорганизмов;* *- микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов;* *- важнейшие биохимические процессы микроорганизмов, используемые в пищевых производствах;* *- обмен веществ у микроорганизмов;* *- способы культивирования и закономерности роста микроорганизмов;*	51+24= 75	34+16= 50	Протокол заседания круглого стола с работодателям и от 28.05.21 г. №1
ОП.09	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине **«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**: **уметь:** *-анализировать спрос и предложение, определять рыночное равновесие;* *-составлять калькуляции на отдельные виды продукции;* *-рассчитывать розничные цены на продукцию.* **знать:** *-понятие, сущность, виды предпринимательства;* *- основные технико-экономические показатели деятельности предприятия ;* *- управление персоналом, методы принятия решений;* *- управление качеством, качество и работа менеджера.*	60+39= 99	40+26= 66	Протокол заседания круглого стола с работодателям и от 28.05.21 г. №1
ОП 12	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине **"Основы финансовой грамотности"уметь:** *- Начислять проценты по вкладу по формуле простых и сложных процентов.* *-Сравнивать условия кредитования, предлагаемых различными финансовыми организациями.* *-Составлять график платежей по кредиту.* *-Определять доходность инвестиций с учетом инфляции.* *- Рассчитывать размер личных налогов.* *- Рассчитывать размера налогового вычета.* *-Разрабатывать алгоритм действий при наступлении страховых случаев.* *-Собирать необходимую информацию для выявления востребованной бизнес- идеи.* *- Выполнять финансовые расчеты: издержек, дохода, прибыли.* *- Определять признаки финансовой пирамиды.* *-Характеризовать основные виды мошенничеств в сети Интернет.* *-Осуществлять условный расчет своей будущей пенсии.* **знать:** *- основы финансового благополучия;* *-механизм взаимодействия коммерческих банков и*	54	36	Протокол заседания круглого стола с работодателям и от 28.05.21 г. №1

	Центрального банка; *- виды кредита и условия его предоставления;* *- финансовые риски, их виды;* *-основные функции и виды налогов;* *- страховой рынок, его элементы;* *- условия достижения успеха в бизнесе;* *-причины успешности финансовой пирамиды и механизмы ее функционирования;* *-основы функционирования пенсионной системы в России.*			
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**1434+1215=2649**	**956+810=1766**	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части модуля **«Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»** цикла обучающийся должен:	231+222=453	154+148=302	
МДК 01.01.	**уметь:** *рассчитывать и подбирать необходимое количеств оборудования для хранения* *сырья и его подготовки* **знать:** *современные виды сырья, применяемые в хлебопекарной промышленности,* *-новейшие методы и способы хранения и подготовки сырья в хлебопекарной промышленности*	231+222=453	154+148=302	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **«Производство хлеба и хлебобулочных изделий»** обучающийся должен:	510+336=846	340+224=564	
МДК 02.01	**Уметь:** *-рассчитывать производственные рецептуры на новые виды хлебобулочных изделий с применением нетрадиционных видов сырья;* *-применять новые технологии в хлебопекарном производстве;* *- эксплуатировать новые виды оборудования хлебопекарного производства;* **знать:** *-новые виды сырья, применяемые в хлебопекарном производстве;* *- новейшие способы приготовления теста;* *-современные виды технологического оборудования.*	510+336=846	340+224=564	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **«Производство кондитерских изделий»** обучающийся должен:	438+306=744	292+204=496	
МДК 03.01.	**уметь:** *-разрабатывать рецептуры на новые виды изделия;* *-оформлять документацию на новый вид продукции.* **знать:** *-виды сырья для разработки новых видов продукции;* *- этапы разработки новых изделий.*	312+231=543	208+154=362	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
МДК 03.02	**уметь:** *-разрабатывать рецептуры на новые виды изделия;* *-оформлять документацию на новый вид продукции.* **знать:** *-виды сырья для разработки новых видов продукции;* *- этапы разработки новых изделий.*	126+75= 201	84+50=134	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **«Производство макаронных изделий»** обучающийся	105+30= 135	70+20=90	

	должен:			
МДК 04.01.	**уметь:** *-пользоваться справочной, нормативно-технической документацией для разработки технологического процесса и подбора оборудования.* **знать:** *-показатели качества готовых макаронных изделий;* *-классификацию, назначение, устройство и принцип работы технологического оборудования макаронного производства.*	105+30= 135	70+20=90	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **«Организация работ структурного подразделения»** обучающийся должен:	150+144= 294	100+96= 196	
МДК 05.01.	**уметь:** *- определять структуру производственного процесса с целью ее оптимизации;* *-определять потребность в таре, материалах, запасных частях, площадях складских помещений, транспортных средствах;* *-осуществлять нормирование рабочего времени исполнителей;* *-составлять калькуляции себестоимости продукции;* *-составлять планы работы структурных подразделений;* *-конструировать рабочие места.* *-формировать пакет документов необходимых для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;* *-охарактеризовать продукцию (услугу) и анализировать ситуацию на рынке;* *-составлять производственную программы предприятия, подбирать и оценивать персонал;* *-формировать ценовую и сбытовую политики;* *-формировать политику продвижения товаров и услуг;* *-рассчитывать основные экономические показатели проекта.* **знать:** *- общую и производственную структуру предприятия;* *-организацию и структуру производственного процесса;* *-материальную базу предприятия;* *-методологические основы планирования;* *-основы методологии управления коллективом исполнителей;* *-сущность, цели и виды предпринимательства;* *- правовые основы организации предпринимательской деятельности в Российской Федерации* *-организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.* *-нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства.* *-сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;* *-виды и формы кредитования малого предпринимательства;* *-системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса.*	150+144= 294	100+96= 196	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ПМ.06.	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **«Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»** обучающийся должен	177	118	
МДК.0	**уметь:**	177	118	Протокол

6.01	*- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто - кондитерских изделий;* *- осуществлять смазку форм и листов:* *-взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы* *- вручную надрезать тестовые заготовки:* *- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,* *-закатывать вагонетки в расстойные шкафы,* *-наблюдать за режимом расстойки и выпечки;* *-следить за режимом ошпарки бараночных изделий:* *-наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:* *- отбраковывать дефектные изделия;* *-укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;* *-отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;* *-безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь* *- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;* *- рассчитывать выход готовой продукции* *- рассчитывать производительность печи* **знать:** *-технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;* *-способы раскладки тестовых заготовок на под печи , листы;* *-методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;* *-основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;* *-параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий:* *-продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности* *-способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;* *-способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер* *- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;* *-классификацию и назначение печей, их характеристику, устройство и принцип действия. Правила их эксплуатации и обслуживания;* *-оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.* *-требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.*			заседания круглого стола с работодателям и от 28.05.21 г. №1

4 Консультации и аттестация

4.1 Консультации

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на каждого обучающегося на учебную группу в каждом учебном году. Формы проведения консультаций – групповые, устные.

4.2 Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов (в т. ч. квалификационных). Проведение зачетов (в т. ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины или МДК, экзамен за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводят в день, освобожденный от другой формы учебной нагрузки. Экзамены и зачеты проводятся по окончании изучения дисциплины или курса.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

4.3 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом директора.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломной работы (4 недели) и ее защиту (2 недели).

Распределение вариативной части ОПОП

2021

19.02.03 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			
		максимальная	самостоятельная работа	обязательная	
				всего занятий	лаб. и практ. занятий
П.00	**Профессиональный цикл**	**1350**	**450**	**900**	**374**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**135**	**45**	**90**	**38**
ОП.01	Инженерная графика	18	6	12	12
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	24	8	16	0
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	39	13	26	8
ОП.12	Основы финансовой грамотности	54	18	36	18
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**1215**	**405**	**810**	**336**
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	222	74	148	70
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	336	112	224	110
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	231	77	154	70
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	75	25	50	20
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	30	10	20	4
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	144	48	96	14
МДК.06.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	177	59	118	48
	Всего	**1350**	**450**	**900**	**374**

5. 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**
1 курс	39	0	0		2		11	52
2 курс	29	3	7		2		11	52
3 курс	31	4	5		2		10	52
4 курс	24	2	4	4	1	6 нед.	2	43
Всего	123	9	16	4	7	6 нед.	34	199

6. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)
19.02.03 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" (на базе 9 классов), 2021 год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	в том числе в форме практической	самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 23 нед.
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**
									16	**23**	**16**	**13**	**14**	**17**	**17**	**7**
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**-/11ДЗ/3Э**	**2106**	**626**	**702**	**1404**	**626**									
ОУДб.00	**Базовые общеобразовательные учебные дисциплины**	**-/7ДЗ/1Э**	**948**	**322**	**316**	**632**	**322**									
ОУДб.01	Русский язык	Э	60	20	20	40	20		40							
ОУДб.02	Литература	.-,ДЗ1	177	14	59	118	14		48	70						
ОУДб.03	Родная литература (русская)	-,ДЗ1	60	8	20	40	8			40						
ОУДб.04	Иностранный язык	.-,ДЗ	177	118	59	118	118		48	70						
ОУДб.05	Информатика	ДЗ	60	24	20	40	24		40							
ОУДб.06	История	ДЗ	117	16	39	78	16		78							
ОУДб.07	Астрономия	ДЗ	60	8	20	40	8			40						
ОУДб.08	Физическая культура	-,ДЗ	177	102	59	118	102		48	70						
ОУДб.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	60	12	20	40	12		16	24						
ОУДп.00	**Профильные общеобразовательные учебные дисциплины**	**-/1ДЗ/2Э**	**705**	**108**	**235**	**470**	**108**									
ОУДп.10	Математика	.-,Э	351	60	117	234	60		76	158						
ОУДп.11	Химия	.-,Э	177	28	59	118	28			118						
ОУДп.12	Биология	ДЗ	177	20	59	118	20		118							
ЭК 0	**Элективные курсы**	**.-/3ДЗ/-Э**	**453**	**196**	**151**	**302**	**196**									
ЭК 1	Практическая химия/Экспериментальные задачи по химии	ДЗ	165	78	55	110	78			110						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ЭК 2	Прикладные задачи по математике/Решение нестандартных задач по математике	ДЗ	168	78	56	112	78		64	48						
ЭК 3	Эффективное поведение на рынке труда/Трудовое право и охрана труда	ДЗ	120	40	40	80	40			80						
	Индивидуальный проект*															
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**$_{5З}$/$3_{ДЗ}$/1э**	**648**	**340**	**216**	**432**	**340**									
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	54	2	6	48	2						48			
ОГСЭ.02	История	Э	54	4	6	48	4				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-, -,-,ДЗ	204	168	36	168	168				32	26	28	34	34	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3, 3,3,ДЗ	336	166	168	168	166				32	26	28	34	34	14
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**-/$3_{ДЗ}$/-э**	**336**	**112**	**112**	**224**	**112**									
ЕН.01	Математика	ДЗ	54	16	18	36	16				36					
ЕН.02	Экологические основы природопрользования	ДЗ	54	4	18	36	4								36	
ЕН.03	Химия	.-,ДЗ	228	92	76	152	92				78	74				
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**-/$19_{ДЗ}$/$15_{Э}$**	**3552**	**2026**	**1184**	**2368**	**1096**	**30**								
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**-/$9_{ДЗ}$/$4_{Э}$**	**903**	250	**301**	**602**	**250**	**0**								
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	117	76	39	78	76				78					
ОП.02	Техническая механика	ДЗ	60	8	20	40	8					40				
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	57	8	19	38	8						38			
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	75	12	25	50	12				50					
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	Э	72	8	24	48	8						48			
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	66	24	22	44	24								44	
ОП.07	Метрология и стандартизация	ДЗ	75	16	25	50	16								50	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	72	10	24	48	10						48			
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	99	18	33	66	18							66		
ОП.10	Охрана труда	ДЗ	54	4	18	36	4								36	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	48	34	68	48				30	38				
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ	54	18	18	36	18				36					
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/11дз/11э**	**2649**	**1776**	**883**	**1766**	**846**	**30**								
ПМ.01	**Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**	**Э (к)**	**453**	**258**	**151**	**302**	**150**	**0**								
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-,-,Э	453	150	151	302	150				156	146				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	108		108						108				
ПМ.02	**Производство хлеба и хлебобулочных изделий**	**Э (к)**	**846**	**506**	**282**	**564**	**270**	**20**								
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	.-,Э	846	290	282	564	270	20					266	298		
УП. 02	Учебная практика	ДЗ	144	144		144							72	72		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	72		72								72		
ПМ.03	**Производство кондитерских изделий**	**Э (к)**	**744**	**384**	**248**	**496**	**230**	**10**								
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	.-,-,Э	543	170	181	362	160	10						90	142	130
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	.-,ДЗ	201	70	67	134	70								134	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	72		72										72
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	72		72										72
ПМ.04	**Производство макаронных изделий**	**Э (к)**	**135**	**148**	**45**	**90**	**40**	**0**								
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	ДЗ	135	40	45	90	40							90		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	108		108								108		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПМ.05	**Организация работы структурного подразделения**	**Э (к)**	**294**	**180**	**98**	**196**	**108**	**0**								
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	Э	294	108	98	196	108								102	94
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	72		72										72
ПМ.06	**Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"**	**Э (к)**	**177**	**300**	**59**	**118**	**48**	**0**								
МДК.06.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Э	177	48	59	118	48					118				
УП.06	Учебная практика	ДЗ	108	108		108						108				
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	144	144		144						144				
	Всего	**53/37дз/ 19э**	**6642**	**3104**	**2214**	**4428**	**2174**	**30**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**864**	**612**	**468**
ПДП	**Производственная практика (преддипломная)**															**4 нед.**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**															**6 нед.**

Консультации на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году

Государственная итоговая аттестация

1. Программа базовой подготовки

1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы
Выполнение дипломной работы 4 недели

Защита дипломной работы 2 недели

	10	11	12	13	14	15	16	17
дисциплин и МДК	576	828	576	468	504	612	612	252
учебной практики				108	72	72	0	72
производственной практики				252	0	180	0	144
предд. практики								144
сессия	1	1	1	1	1	1	0	1
экзаменов (в т.ч. экзаменов	1	2	2	4	2	3	0	4
дифф. зачетов	3	8	3	6	2	5	5	5
зачетов	0	0	1	1	1	1	1	0