

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального  
образовательного учреждения Тульской области  
«Тульский колледж профессиональных  
технологий и сервиса»

« 13 »

03

С.С. Курдюмов  
2017 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ  
по программе базовой подготовки

Квалификация: 51. Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 год. 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по среднему профессиональному образованию по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом [Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"](#).

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200);

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 № 28785);

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО";

Приказ от 5 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355 ;

Приказ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Приказ МОН от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017).

В структуре учебного плана также отражены решения локальных актов колледжа и протоколы Методического совета.

### **Особенности организации учебного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС»**

#### **а) Режим проведения учебных занятий**

Режим проведения учебных занятий - с 8-30 до 15-40. В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя. Допускается вторая смена для обучающихся заочной формы. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

#### **б) Формы и процедуры текущего контроля знаний**

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, курсовых работ, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

Текущий контроль производится на основании Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

#### **в) Организация консультаций**

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

#### **г) Порядок проведения учебной, производственной, преддипломной практики**

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Учебная практика и производственная практика могут проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям), в зависимости от модуля.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

В период прохождения практики с момента зачисления студентов на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, а также правила трудового законодательства.

Практика завершается дифференцированным зачетом.

**д) система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, наличие или отсутствие сессий**

Система оценок, форма проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливается в соответствии с Уставом колледжа, Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся», Положением «О контроле, оценивании и индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ».

Каждый семестр заканчивается промежуточной аттестацией в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в соответствии с видами промежуточной аттестации согласно учебному плану. Допускается проведение комплексных дифференцированных зачетов (экзаменов, в том числе квалификационных), промежуточной аттестации в виде итоговых контрольных работ. В течение семестров проводится текущий контроль успеваемости, определяющий готовность студентов к сессии.

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- защита курсовой работы;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (квалификационный) по результатам изучения профессионального модуля.

Форма проведения зачета, дифференцированного зачета, экзамена (в том числе квалификационного) устанавливается предметной цикловой комиссией и доводится до сведения студентов заблаговременно, но не позднее, чем за месяц до аттестации.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (модулю);
  - умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
  - умение студента применять полученные знания на практике, демонстрировать сформированность профессиональных, общих компетенций;
  - способность студента демонстрировать требуемые умения и практический опыт;
  - обоснованность, четкость, краткость изложения ответа или представления продукта/технологического процесса.
- Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Оценка, полученная в качестве итоговой оценки промежуточной аттестации, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно».)

Экзаменационная оценка по дисциплине за данный семестр является определяющей, независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по дисциплине.

При выставлении итоговой оценки, касающейся результатов промежуточных экзаменов тех дисциплин, изучение которых определено учебным планом в течение нескольких семестров, указывается окончательная оценка, которую определяет преподаватель этой дисциплины, исходя из всех итоговых оценок по каждому из семестров.

**е) формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (проекта).

Процедура ГИА проводится на основании и с учетом Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306), а также на основании разработанных колледжем Положения «О государственной итоговой аттестации (ГИА) по образовательным программам среднего профессионального образования» и Положения «Об апелляционной комиссии».

Программа ГИА ежегодно разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями по специальности и утверждается руководителем образовательного учреждения.

Сроки проведения ГИА определяются учебным планом по специальности.

Условия подготовки и процедура проведения ГИА зависят от вида государственной итоговой аттестации. Общим условием для проведения всех видов ГИА являются организация и работа государственной экзаменационной комиссии.

Форма и условия проведения видов ГИА определяются на заседаниях предметных цикловых комиссий.

**ж) общеобразовательная подготовка**

Общеобразовательный цикл формируется с учетом профиля профессионального образования, а также специфики профессии или специальности.

Общеобразовательный цикл формируется с учетом следующих документов:

Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017);

- приказом Минобрнауки России № 1645 от 29 декабря 2014 года «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»»

- приказом Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"

- приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. № 613 “О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413”

- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Минобрнауки России от 07.06.2017 № 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089";

- приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- приказом Минобрнауки России от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

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

- приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

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

Также учтены «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии по специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259), Приложение 4 информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» «Об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования 2017/2018», актуализирующее «Разъяснения по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин». Учтено информационно-методическое письмо «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГА «ФИРО» № 01-00-05/925 от 11.10.2017. В соответствии с указанным Приложением 4 часы на изучение дисциплины «Астрономия» для специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» взяты за счет предметной области «География» (36 часов).

В структуре общеобразовательного цикла нашли отражение решения Методического совета колледжа.

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отводимое на теоретическое обучение (39 нед.), используется на изучение базовых и профильных общеобразовательных дисциплин с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный). Время, отводимое на изучение ОБЖ, - не менее 70 часов.

## **2) Распределение инвариантной и вариативной частей программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)**

Объем вариативной части составляет 900 часов. Часы вариативной части распределены следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК									1	2	3	4	5	6	7	8
						в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК																
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)														
се м.	се м.	се м.	се м.	се м.	се м.				се м.	се м.												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
														61	75	39	72	46	61	46	396	
														61	75	39	72	46	61	46	396	
														2	6	6	0	2	8	8		
														2	6	6	0	8	2	8		
<b>ВЧ.ОГСЭ</b>	<b>Вариативная часть ОГСЭ</b>	<b>-3/0</b>		<b>15</b>	<b>51</b>	<b>10</b>	<b>78</b>	<b>24</b>														
<b>ОГСЭ.05</b>	Основы социологии и политологии	дз		48	16	32	24	8									32					
<b>ОГСЭ.06</b>	Русский язык и культура речи	дз		57	19	38	30	8									38					
<b>ОГСЭ.07</b>	Мировая художественная культура	дз		48	16	32	24	8													32	
<b>ВЧ.ЕН</b>	<b>Вариативная часть ЕН</b>	<b>-1/-</b>		<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>8</b>														
<b>ЕН.04</b>	Валеология	дз ком. с ЕН.02		48	16	32	24	8									32					
<b>ВЧ.ОП</b>	<b>Вариативная часть ОП</b>	<b>0/8/3</b>		<b>96</b>	<b>32</b>	<b>64</b>	<b>40</b>	<b>24</b>														
				<b>9</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>														
<b>ОП.12</b>	Экономика отрасли	Э		81	27	54	46	8			4	10									54	
<b>ОП.13</b>	Основы предпринимательской деятельности	дз		48	16	32	28	4							32							
<b>ОП.14</b>	Основы бизнес-планирования	дз		48	16	32	16	16													32	
<b>ОП.15</b>	Современные налоги и платежные системы	дз		54	18	36	28	8								36						
<b>ОП.16</b>	Основы поиска работы	дз комп.		48	16	32	28	4													32	
<b>ОП.17</b>	Этика и психология в профессиональной деятельности	дз комп.		48	16	32	28	4													32	
<b>ОП.18</b>	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров	-, -, Э	1, 2	162	54	108	42	66			4	10		40	36	32						
<b>ОП.19</b>	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов	дз комп. с ОП.22		48	16	32	16	16									32					



### 3) Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс ы	Обучение по дисциплинам и междисциплинар ным курсам	Учебна я практи ка	Производственная практика		Промежуточн ая аттестация	Государственн ая итоговая аттестация	Каникул ы	Всег о
			по профилю специальнос ти	преддипломн ая (для СПО)				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	38	2			1		11	52
II курс	31	7	2		2		10	52
III курс	30	3	6		2		11	52
IV курс	24	0	5	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	123	12	13	4	7	6	34	199



#### 4.2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Теор.об.		Промежут.аттест., нед.	Практики, подгот. к итог.гос.атт., нед.				Праздники	Каникулы, нед.
	Неделя	часов		Для получ. первич. проф. навыков (учебная)	Технологическая (производственная)	Преддипломная	Подготовка к ГИА		
1	38	1368	1	2				1	11
2	31	1116	2	7	2			1	10
3	30	1080	2	3	6			1	11
4	24	864	2	0	5	4	4	1	2
	123	4428	7	12	13	4	4	4	34

**4.3. План учебного процесса 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		зачеты, диф.зачеты, экзамены	Контрольные работы (семестр)		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			по учебной практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1	2	3	4	5	6	7	8	
		Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				курсовых работ (проектов)	сем	сем				сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем
						1		2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7
		нед	Нед			нед	Нед	Нед	Нед	Нед	Нед	нед	Нед	нед	Нед	нед	Нед	нед	Нед	нед	Нед
сем	сем	сем	сем	сем		сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
													612	756	396	720	468	612	468	396	
													612	756	396	720	468	612	468	396	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>1/13/3</b>		<b>2106</b>	<b>732</b>	<b>1404</b>	<b>675</b>	<b>719</b>				<b>252</b>	<b>508</b>	<b>612</b>	<b>176</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	
	<b>Общие</b>	<b>1/6/2</b>		<b>1212</b>	<b>404</b>	<b>808</b>	<b>359</b>	<b>449</b>					<b>299</b>	<b>297</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУД.01	Русский язык	-, Э		<b>117</b>	<b>39</b>	<b>78</b>	<b>39</b>	<b>39</b>			<b>4</b>	<b>10</b>	<b>38</b>	<b>40</b>							
ОУД.02	Литература	-, -, дз	1,2	<b>176</b>	<b>59</b>	117	51	66					34	39	<b>44</b>						
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, дз	1,2	<b>176</b>	<b>59</b>	117	39	78					34	40	<b>43</b>						
ОУД.04	Математика	-, -, Э	1,2	<b>234</b>	<b>78</b>	156	42	114			<b>4</b>	<b>10</b>	68	40	<b>48</b>						
ОУД.05	История	-, -, дз	1,2	<b>176</b>	<b>59</b>	117	107	10					34	42	<b>41</b>						
ОУД.06	Физическая культура	3, дз		<b>176</b>	<b>59</b>	117	5	112					<b>57</b>	<b>60</b>							







<b>ПМ.01</b>	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	-/2/1		<b>60</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>24</b>				<b>6</b>							
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-, дз комп. с МДК 06.01		60	20	40	16	24							40				
УП.01	Учебная практика	дз комп. с УП.06		36		36		36				<b>36</b>			36				
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)																		
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	-/1/2		<b>168</b>	<b>56</b>	<b>112</b>	<b>64</b>	<b>48</b>				<b>8</b>							
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-, Э	3	168	56	112	64	48			<b>4</b>	<b>10</b>			28	84			
УП.02	Учебная практика			72		72		72							72				
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз комп.		72		72		72							72				
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	-/4/2		<b>774</b>	<b>258</b>	<b>516</b>	<b>258</b>	<b>246</b>				8							
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		4,5	294	<b>98</b>	196	<b>106</b>	90			3	7			68	52	<b>76</b>		
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-, -,Э комп.	4,5	300	<b>100</b>	200	<b>92</b>	96	12		3	7			62	60	<b>78</b>		
ВЧ МДК.03.03	Сахаристые и мучные кондитерские изделия народов мира	дз		108	<b>36</b>	72	<b>36</b>	36										72	
ВЧ МДК.03.04	Профессиональная эстетика и дизайн кондитерской продукции	дз		72	<b>24</b>	48	<b>24</b>	24										48	
УП.03	Учебная практика	дз		108		108		<b>108</b>								108			
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз		216		216		<b>216</b>										216	
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	-/1/2		<b>168</b>	<b>56</b>	<b>112</b>	<b>56</b>	<b>56</b>				<b>8</b>							

МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	-,Э	6	168	<b>56</b>	112	<b>56</b>	56			<b>4</b>	<b>10</b>						58	<b>54</b>	
УП.04	Учебная практика																			
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз		108		108		108		108									108	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>-1/2</b>		<b>324</b>	<b>108</b>	<b>216</b>	<b>132</b>	<b>66</b>				<b>8</b>								
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-, Э	7	324	<b>108</b>	216	<b>132</b>	66	18		<b>4</b>	<b>10</b>							100	<b>116</b>
УП.05	Учебная практика																			
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз		72		72		72		72										72
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>-2/1</b>		120	40	80	40	40				<b>16</b>								
<b>МДК 06.01</b>	<b>Технология и приготовление кондитерских изделий</b>	-, дз комп. МДК 01.01		120	<b>40</b>	80	<b>40</b>	<b>40</b>						28	52					
<b>УП.06</b>	<b>Учебная практика</b>	дз,дз комп. с УП.01		216		216		<b>216</b>		<b>216</b>				72	144					
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)																			
	<b>Вариативная часть учебных циклов ППССЗ</b>	<b>0/14/3</b>		<b>1350</b>	<b>450</b>	<b>900</b>	<b>568</b>	<b>332</b>												
	<b>Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>3/32/21</b>		<b>4536</b>	<b>1512</b>	<b>3024</b>	<b>1544</b>	<b>1450</b>												
	<b>Итого по циклам + общеобразовательная подготовка</b>	<b>4/45/24</b>		<b>6642</b>	<b>2244</b>	<b>4428</b>	<b>2219</b>	<b>2169</b>												
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>			<b>12 нед.</b>									0	72	180	72	108	0	0	0
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>			<b>13 нед.</b>		<b>900</b>							0	0	0	72	0	216	108	72

<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>			4 нед.															144		
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>			7 нед.																	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>			6 нед.																	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы			4 нед.																	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы			2 нед.																	
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>			34 нед.																	
<b>Всего</b>				199 нед.																	
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа								Всего	дисциплин и МДК					612	756	396	720	468	612	468	396
									учебной практики					0	72	180	72	108	0	0	0
									производств. практики					0	0	0	72	0	216	108	216
									экзаменов					0	3	5	3	2	5	5	2
									дифф. зачетов					3	8	4	7	3	4	5	6
									зачетов					1	0	1	0	1	0	1	0

## **5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
инженерной графики;  
технической механики;  
технологии изготовления хлебобулочных изделий;  
технологического оборудования хлебопекарного производства;  
технологии производства макарон;  
технологического оборудования макаронного производства;  
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;  
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

### **Лаборатории:**

химии;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
электротехники и электронной техники;  
автоматизации технологических процессов;  
метрологии и стандартизации.

### **Учебная пекарня.**

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.