

УТВЕРЖДАЮ

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



С.С. Курдюмов

« 01 » \_\_\_\_\_ 2020г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

### **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года и 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 среднего профессионального образования 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**

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего 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, отведенное на общеобразовательный учебный цикл, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла — 1404 часа, на промежуточную аттестацию.

В первый год обучения студенты в основном получают общеобразовательную подготовку. Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной образовательной программы, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин общепрофессионального цикла.

Нормативной базой для включения в образовательную программу дисциплин общеобразовательного цикла является ФГОС СОО, Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480).

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.

Учебный план естественнонаучного профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Химия», «Биология», «Физика». Общими для включения во все учебные планы являются учебные предметы «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

В общеобразовательном цикле предусмотрена дисциплина «Индивидуальный проект».

В учебный план включено время, отведенное на конструирование выбора проекта обучающимся, его самоопределение и педагогическое сопровождение, консультирование с преподавателем.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, представляет завершённое исследование.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной образовательной программы с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. По дисциплинам «русский язык», «математика» и «иностранный язык» проводятся экзамены.

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

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

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)							
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1	2	3	4	5	6	7	8				
		всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК																	
			Теоретическое обучение														лаб. и практ. занятия курсовых работ			
зачеты, диф. зачеты, экзамены	Контрольные работы (семестр)	се м.	се м.	се м.	се м.	се м.	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
													612	756	468	648	468	612	468	396
													612	756	468	648	468	612	468	396
<b>ВЧ.ОГСЭ</b>	<b>Вариативная часть ОГСЭ</b>	<b>-1/1/0</b>		<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>40</b>	<b>8</b>												
<b>ОГСЭ.05</b>	Основы социологии и политологии	дз		72	24	48	40	8											48	
	<i>Вариативная обязательная часть ОП</i>			<u>20</u> <u>4</u>	<u>68</u>	<u>13</u> <u>6</u>														
<b>ВЧ.ОП</b>	<b>Вариативная часть ОП</b>	<b>0/5/1</b>		<u>34</u> <u>5</u>	<u>11</u> <u>5</u>	<u>23</u> <u>0</u>	<u>19</u> <u>8</u>	<u>3</u> <u>2</u>												
<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 поиска работы	дз		48	16	32	28	4												32
<b>ОП.15</b>	Этика и психология в профессиональной деятельности	дз		66	22	44	40	4												44
<b>ОП.16</b>	Основы финансовой грамотности	дз		54	18	36	32	4					36							
<b>ОП.17</b>	Физиология питания	дз		48	16	32	24	8						32						
-	<i>(вариатив ПМ)</i>	<b>0/1/0</b>		<u>72</u> <u>9</u>	<u>24</u> <u>3</u>	<u>48</u> <u>6</u>	-	-	-	-	-	-	-	-						
<b>ВЧ МДК.03.03</b>	Профессиональная эстетика и дизайн кондитерской продукции	дз		72	24	48	24	24									48			
<b>МДК 06.01</b>	<b>Технология и приготовление кондитерских изделий</b>	-дз		240	80	160	80	80			4	10	36	36						
															88					

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

Курс ы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарн ым курсам	Учебна я практи ка	Производственная практика		Промежуточ ная аттестация	Государствен ная итоговая аттестация	Каникул ы	Всег о
			по профилю специальнос ти	преддиплом ная (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., пед.	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



**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)									
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Нагрузка на дисциплины и МДК				в т.ч.по учебным дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация	1	2	3	4	5	6	7	8
						всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (с практикой)	производственной и учебной	Консультации	1	2		3	4	5	6	7	8		
																					сем.	нед
зачеты, диф.зачеты, экзамены	Контрольные работы (семестр)	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
													612	756	468	648	468	612	468	396		
													612	756	468	648	468	612	468	396		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>1/12/3</b>		<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>647</b>	<b>757</b>				<b>252</b>										
	<b>Общие базовые учебные дисциплины</b>	<b>1/5/3</b>		<b>1218</b>	<b>406</b>	<b>812</b>	<b>363</b>	<b>449</b>														
ОУД.01	Русский язык	-, Э		117	39	78	39	39					4	10	38	40						
ОУД.02	Литература	-, -, дз		177	59	118	52	66							34	38	46					
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, Э		177	59	118	40	78					4	10	36	38	44					
ОУД.04	Математика	-, -, Э	1,2	234	78	156	42	114					4	10	52	56	48					
ОУД.05	История	-, -, дз	1,2	177	59	118	108	10							34	42	42					
ОУД.06	Физическая культура	з, дз		177	59	118	6	112							58	60						
ОУД.07	ОБЖ	-, дз		105	35	70	48	22							34	36						
ОУД.08	Астрономия	дз		54	18	36	28	8									36					
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0/4/0</b>		<b>471</b>	<b>157</b>	<b>314</b>	<b>174</b>	<b>140</b>														
ОУД.09	Химия	-, дз		162	54	108	72	36							34	74						
ОУД.10	Биология	-, дз		108	36	72	28	44							34	38						
ОУД.11	Физика	-, дз		147	49	98	62	36							32	66						
ОУД.12	Родной язык	дз	1	54	18	36	12	24							36							
	<b>Дополнительные по выбору</b>	<b>0/3/0</b>		<b>417</b>	<b>139</b>	<b>278</b>	<b>110</b>	<b>168</b>														
УД.1	Информатика и ИКТ	-, дз		150	50	100	22	78							44	56						
УД.2	Основы общественно-правовых отношений	-, дз		159	53	106	64	42									26	80				
УД.3	Индивидуальный проект	-, -, дз		108	36	72	24	48					32	32	16	20	12	24				
	<b>Обязательная часть учебных циклов СПССЗ</b>	<b>3/20/19</b>		<b>3186</b>	<b>1062</b>	<b>2124</b>	<b>230</b>	<b>426</b>														
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>3/3/3</b>		<b>648</b>	<b>216</b>	<b>432</b>	<b>110</b>	<b>322</b>														
ОГСЭ.01	Основы философии	Э		60	12	48	48						4	10					48			
ОГСЭ.02	История	Э		60	12	48	48						4	10				48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, Э	4,5,6,7	192	24	168	6	162					4	10			30	40	32	36		
ОГСЭ.04	Физическая культура	з, дз, з, дз, з, дз		336	168	168	8	160							20	40	26	34	26	22		
<b>ВЧ.ОГСЭ</b>	<b>Вариативная часть ОГСЭ</b>	<b>-1/0</b>		<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>40</b>	<b>8</b>														
<b>ОГСЭ.05</b>	<b>Основы социологии и политологии</b>	<b>дз</b>		<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>40</b>	<b>8</b>												48		
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>-2/1</b>		<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>120</b>	<b>104</b>														
ЕН.01	Математика	дз		108	36	72	30	42									26	46				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз		48	16	32	28	4												32		
ЕН.03	Химия	-, Э	3	180	60	120	62	58					4	10			26	94				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/23/17</b>		<b>3480</b>	<b>1160</b>	<b>2320</b>	<b>1240</b>	<b>1050</b>	<b>30</b>													
	<b>(Профессиональный учебный цикл: без вариатива)</b>	<b>-1/13/15</b>		<b>2202</b>	<b>734</b>	<b>1468</b>																
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>-6/5</b>		<b>972</b>	<b>324</b>	<b>648</b>	<b>336</b>	<b>312</b>														
	<b>Обязательная часть ОП</b>			<b>768</b>	<b>256</b>	<b>512</b>																
	<b>Вариатив обязательной части ОП</b>			<b>204</b>	<b>68</b>	<b>136</b>																
ОП.01	Инженерная графика	Э		108	36	72	24	48					4	10						72		

ОП.02	Техническая механика	дз		81	27	54	18	36									54		
ОП.03	Электротехника и электронная техника	дз		72	24	48	12	36									48		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э		90	30	60	32	28			4	10	30	30					
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	дз		48	16	32	20	12									32		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э		144	48	96	24	72			4	10					44	52	
ОП.07	Метрология и стандартизация	дз		54	18	36	32	4											36
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	Э		81	27	54	46	8			4	10							54
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э		144	48	96	80	16			4	10					58	38	
ОП.10	Охрана труда	дз		48	16	32	28	4					32						
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	дз		102	34	68	20	48											68
<b>ВЧ.ОП</b>	<b>Вариативная часть ОП</b>	<b>0/6/0</b>		<b>345</b>	<b>115</b>	<b>230</b>	<b>198</b>	<b>32</b>											
ОП.12	Экономика отрасли	дз		81	27	54	46	8											54
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	дз		48	16	32	28	4					32						
ОП.14	Основы поиска работы	дз		48	16	32	28	4											32
ОП.15	Этика и психология в профессиональной деятельности	дз		66	22	44	40	4											44
ОП.16	Основы финансовой грамотности	дз		54	18	36	32	4					36						
ОП.17	Физиология питания	дз		48	16	32	24	8									32		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/10/10</b>		<b>2163</b>	<b>721</b>	<b>1442</b>	<b>706</b>	<b>706</b>	<b>30</b>										
	<i>(Профессиональные модули: без вариатива)</i>	<b>0/9/10</b>		<b>1434</b>	<b>478</b>	<b>956</b>													
	<i>(вариатив ПМ)</i>	<b>0/1/0</b>		<b>729</b>	<b>243</b>	<b>486</b>													
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	-/1/2		264	88	176	70	106				6							
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-, -Э		264	88	176	70	106			4	10	32	58	30	56			
УП.01	Учебная практика	дз		36		36		36			36					36			
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)																		
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	-/1/2		303	101	202	110	92				6							
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-, Э		303	101	202	110	92			4	10			60	142			
УП.02	Учебная практика			72		72		72			72					72			
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз комп.		72		72		72			72					72			
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	-/3/2		774	258	516	258	246	12			8							
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий			402	134	268	142	126			3	7			36	86	146		
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-, -Э комп.		300	100	200	92	96	12		3	7			32	90	78		
ВЧ	Профессиональная эстетика и дизайн кондитерской продукции	дз		72	24	48	24	24								48			
МДК.03.03		дз		108		108		108			108					108			
УП.03	Учебная практика	дз																	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз		216		216		216			216							216	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	-/2/1		168	56	112	56	56				8							
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	-, дз		168	56	112	56	56									58	54	
УП.04	Учебная практика																		
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз		108		108		108			108								108
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	-/1/2		414	138	276	132	126	18			8							
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-, Э		414	138	276	132	126	18		4	10						98	178
УП.05	Учебная практика																		
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз		72		72		72			72								72
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-/2/1		240	80	160	80	80											
МДК.06.01	Технология и приготовление кондитерских изделий	-, дз		240	80	160	80	80			4	10	36	36	88				
УП.06	Учебная практика	-, дз		216		216		216			216			72	144				

ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)																		
	<b>Вариативная часть учебных циклов ППССЗ</b>	<b>0/8/0</b>	<b>1350</b>	<b>450</b>	<b>900</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	<b>Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>3/28/19</b>	<b>4536</b>	<b>1512</b>	<b>3024</b>	<b>1510</b>	<b>1484</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	<b>Итого по циклам + общеобразовательная подготовка</b>	<b>4/40/22</b>	<b>6642</b>	<b>2214</b>	<b>4428</b>	<b>2157</b>	<b>2241</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>		12 нед.		<b>900</b>							0	72	144	108	108	0	0	0
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>		13 нед.									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 Комплексный экзамен по модулям: ПМ.01 и ПМ.06 * - комплексный дифференцированный зачет в соответствии с пояснительной запиской к учебному плану Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа						Всего	дисциплин и МДК					612	756	468	648	468	612	468	396
							учебной практики					0	72	144	108	108	0	0	0
							производств. практики					0	0	0	72	0	216	108	216
							экзаменов					0	2	3	5	2	4	2	4
							дифф. зачетов					2	9	3	8	2	5	6	5
						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.