Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утве	ржден приказом	дирек	тора	
ОТ	31.05.2021	$N_{\underline{0}}$	71-о/д	

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное	профессиональное	е образовательное у	чреждение Республики І	Крым "Симф	еропольский политехнический колледж"
	H	аименование образова	тельного учреждения (орган	изации)	-
	по спец	циальности средне	го профессионального	образования	
19.02.03	Техноло	гия хлеба, конд	итерских и макарон	ных издел	ий
код		наименова	ние специальности		
по программе базовой подго	товки				
уровень образования ос	новное общее образ	вование			
квалификация:		Техни	к-технологу		
форма обучения	Очная	Срок получе	ния СПО по ППССЗ: _	3г 10м	год начала подготовки по УП 2021
профиль получаемого проф	ессионального обр	азования		естественн	онаучный
			при реализа	ции программы	среднего общего образования
Приказ об утвержлении ФГ	ОС от	4/22/2014 No	373		

1 Календарный учебный график

	(Сен	тябр	рь		0	ктя	брь		ŀ	Нояб	брь			Дек	абрь	,		Ян	нвар	Ь	m	Фе	вра	ЛЬ			Ma	рт			Αп	релі				Чай			Ию	ЭНЬ		-	V	1юль	,	П	-	Авгу	ст
Курс	1 - 7	8 - 14	1.1	1	픕	6 - 12	13 - 19	1	ᅡ	3 - 9			24 - 30		8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11		19 - 25	ıв - 1 фе	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	71	1	6	귤	71		20 - 26 27 - 27 - 72	4 - 10		18 - 24	- 1	1 - 7	_	15 - 21	22 - 28	он - 5 ию	$\overline{}$	- 1	20 - 26	27 июл -2 авг	3-9	1	17 - 23
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1 12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34 3	5 3	6 3	7 38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49 !	50 !	51 52
I																		=	=																						::	::	=	=	=	=	=	=	=	= =
II																		=	=											B /1	8/1	B /1										::	=		=	=	=	=	-	= =
III											8/-	4 8/4	1				::	=	=	0 /3	0 /3														0/	′6 0 /	6 0 /	0 /6	8 /3	8 /3	8 /3	8 /3	::		=	=	=	=	=	= =
IV											0/3	2 0/2	8/2	8/2	8 /2	8 /2	::	=	=				8 /5	8 /5	8 /5	8 /5							::	X >	()	(X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	* *

Обозначения:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика
	::	Промежуточная аттестация	8	Производственная прак

8 Производственная практика (по профилю специальности)
 X Производственная практика (преддипломная)

Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Каникулы

													Пр	актики					Г	1A		
Курс	Обуч	ение по дис	циплинам и	междисцип	линарным к	хурсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	Произво практика специ		филю		одствені актика ципломні		Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Всего
	Вс	сего	1 (сем	2 (сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2	0	0	0	0	0	0						11	52
II	37	1332	17	612	20	720	1		1	0	0	0	3	0	3						11	52
III	28	1008	14	504	14	504	2	1	1	0	6	2	6	2	4						10	52
IV	19	684	10	360	9	324	2	1	1	2	0	0	8	4	4	4		4	4	2	2	43
Всего	123	4428	58	2088	65	2340	7	2	5	8	6	2	17	6	11	4		4	4	2	34	199

		Форм	ы пром	иежуто	чной			Уче	ебная наг	оузка (обучаю	щихся,	4.														Распре	еделение п	о курс	сам и семест														Обязате	пьная
			аттес	тации			5	ia				язатель			1		Семес	тр 1	Курс		Семест	rp 2		Семестр		Kypc 2	Семе	стр 4		Семест		(ypc 3	Семес	гр 6			Семестр		Kypc 4		местр 8	3		учебн нагру	ая
	Наименование циклов, разделов,			ē	зид.	σ.	иде отовк	ээбот			Г	в том	числе		вид.				17			2	2		:	17			20			14			14							9	L	нагру	эка
Индекс	дисциплин, профессиональных	EHP!	Æ	заче	рабо"	льна	е в в	Ная	таци ная	зка		<u> </u>	5	- mi	. MgM &		ная		Ka ay		Hay Hay	. Ka		ная	. в	2	ная	. в	g.	Has	. 88	2	ная	. 68	E2		ная	. 68	ES.	H39		ка	ЦМК		
	модулей, МДК, практик	жзам	Зачеты	Диффер.	Bble, I	Максима	чист	жел	Консуль	нагр	ии	заняти	заняп	инди	Kypc./	Максим.	ятель 5ота	:yльт	эгруз	CMM.	97.E	-enb-k	CMM.	ятель 5ота	enber	агруз	ятель Зота	-ynbT	эгруз	жен бота	- Synb-T	ar pys	ятель Зота	- Syne T	эгруз	CMM.	этель Бота	Syne T	эгруз	SCMM.	50Ta Cynb T	ельн.		Обяз.	Вар.
		(1)		Диф	урсог	Ma	3 том	ф	Ka O6/33	ауд	лек		Ta6. 3	Cewi (ybc./	CP no kypc	Ma	раб	Конс	ояза зуд.н	Макс	or Jeg :	Конс бязат зуд.нё	May	par	жон 6яза	ман Ман	40CTO	Коне	уд.н	Ман посто раб	Конс	Mar. Mar	рай	Кон	уд.н	Ma	par i	Кон бязат	зуд.н	Age Age	Уон ра	Обязат ауд.нё		часть	часть
					¥		В	Cal					1	¥			Ŝ	'	0		වී	0		Ŝ	0	10	Ŝ	0	10	Š	0		Ŝ	0	10		වී	0	10	ڰٙ		_			
1	2	3		5	6	7	8	9	10 1	1	12	13	14	15 16	17	18	19				29	30 31	38	39 4	-						60 61			70 7			79 8	30 8			90		98	99	100
ОП	Итого час/нед (с учетом консультаций ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ	в пери	$\overline{}$	чения і 11		лам) 2106		702	П.,	04		633	32	16 12	T	54 918	306	_	_	54 1188	396	36 792	_		36	54		36) 5	54	36	54	1 1	3	6	54		31	6 5	54		36	Г	1365	39
	ПОДГОТОВКА Общие дисциплины	2		8		1254		418		36		421		+6 12 30	+	561				693		462			+	+-	-	\vdash	+	-	_	+-	+	-	+		-	_	+	_	+	-	ŀ	1305	39
ОУД.01	Русский язык	2		1		150		50		00		56	- +	50		78					24	48			+	+-			+		-	+			Ŧ			-	t	-	+		H	78	\dashv
ОУД.02	Литература		Ш	2		117		39			49	29				51	17		34		22	44																						117	
ОУД.03 ОУД.04	Иностранный язык Математика	2		2		168 336		56 112		12 24		80 114		-		69 144	23 48		46 96		33 64	66 128			-	+			+	+	-	+			+	_			+	-	-			117 156	-
ОУД.05	История			2		138		46	9	92	62			30		75	25		50	63	21	42																	1					117	=
ОУД.06	Физическая культура Основы безопасности		\vdash	1-2		177		59		_	_	110	_	_		78	26		52	_	33	66							+		_			_	-		_	_	-	_	_			117	-
ОУД.07 ОУД.08	жизнедеятельности Астрономия		\vdash	2		102 66		34 22			50 30	18 14	_			66	22	_	44	102	34	68							-						4	_			4				ŀ	70 97	
	Дисциплины по выбору из	1	Ħ	Ť			H						+	\top	\dagger						+	_		\vdash	+	+		\vdash	t		\top	1	\Box	十	1	寸		\top	\top	+	+			7/	\neg
оуд	обязательных предметных областей	1	LΙ	2		708		236	4	72	250	190	32		1	252	84]	168	456	152	304										\perp				_									
ОУД.09	Родная литература		П	2		99		33	6	6	40	26									33	66							Τ						Ī			T						100	
ОУД.10 ОУД.11	Химия Биология	2		2		348 261		116 87		32 74		82 82	32	-		156 96	52 32				64 55	128 110				1			+	+	-	+		-	+	_			+	-	+		H	108 72	124
оуд	Дополнительные дисциплины			1	1	144		48	9	6	46	22		L6 12		105	35		70	39	13	26																							
ОУД.12	Введение в профессиональную деятельность и индивидуальное			2	2	144		48		16	46	22		16 12		105	35		70	39	13	26																						100	
ОУДЛЕ	проектирование		Ш	-	-			.0									33			"																			_						
	Основы общественых наук Введение в специальность и		\vdash	2	2	34 94		22		i4	28	22	_	16		34		-	34	58	32	26				-			+			+			+			-	+				H	100	-
	индивидуальное проектирование ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ		Н		_			32	_	_	_	22	_	12	+	36		4	36	58	32	26		_	+-	4	-	-	4		4	+-		_	4	_		-	4	_	+	-	.	-	
пп	подготовка	13		36	1	4536	612	1512	30	24 1	1370	1126	386 1	02 40									918	306	612	2 108	360	72	0 7	56 252	50-	756	252	50	04 5	540	180	36	0 4	86 16	52	324	L	2124	900
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1		11		828		276	5	52	156	330		56									288	96	19	2 120	40	80	8	34 28	56	168	56	1:	12	60	20	41	0 1	08 3	6	72		432	120
0ГСЭ.01	Основы философии	8	Ш			81		27			28			26																									8	31 2	7	54		48	6
ОГСЭ.02 ОГСЭ.03	История Иностранный язык		\vdash	3 6.7		102 252		34 84		i8 58		148	- 1	34					\dashv		_		102 78	34 26	68 52		20	40) 4	42 14	28	42	14	2	8	30	10	20	0				H	48 168	20
0ГСЭ.04	Физическая культура			3-8		253		85	10	58	24	144											52	18	34	60	20	40		42 14	28	42	14	2	8	30		20	0 2	27 9	9	18		168	
OFC9.05 OFC9.06	Русский язык и культура речи Психология общения			6		84 56		28 18		i6 18		28 10	_	6				_	4		_		56	18	38				-			84	28	5	6	_			4				ŀ		56 38
EH.00	Математический и общий	1	Ħ	2		624		208					114	8				1	7				204	68	136		120	24	0						1	60	20	41	0						192
EH.01	естественнонаучный цикл Математика	-	H	4		120		40		0		38		_				-	+			+	1		+=	120				+++	-	+		-	\pm		_	+	+	-	+		ŀ		44
EH.02	Экологические основы природопользования			7		60		20	4	0	22	10		8												İ										60	20	40	0					36	4
EH.03	Химия	4*				444		148	2	96	148	34	114										204	68	136	5 240	80	160	0														L		144
П.00	Профессиональный цикл	11	Щ	23		3084		1028		_	_	714	_	_	<u> </u>			Щ					426	_	284	_	200		_	72 224	441	_	196	39	_	_	140	28	_	78 12	_	252	I 1-		588
ОП.00 ОП.01	Общепрофессиональные дисциплины Инженерная графика	4	\vdash	8		1371 126		457		14		354 42	86	18				_	4				426 126	142	28 4		130	26	0 1	05 35	70			_	1	180	60	12	20 2	70 9	0	180		512	402
OП.02	Техническая механика		H	3		102		34		i8		34					H		_				102		68			世							1								L		32
ОП.03	Электротехника и электронная техника	L	LΙ	4	[114	L I	38	7	6	40	16	20		⊥ ¯	L		[[[I [_]		114	38	76	5	[╝	\perp		[_ [[╝	ot		36	40
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		П	3		102		34	6	i8	34	14	20										102	34	68	3									T				T					36	32
ОП.05	Автоматизация технологических процессов			8		96		32	6	i4	34	22	8]				9	96 3	2	64		36	28
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4				180		60	1	20	56	64											96	32	64	84	28	56	5							Ţ								52	68
ОП.07	Метрология и стандартизация	5	Ħ			105		35	7	0		16	18				Ш		#										10	05 35	70				1			上	上	1	上		<u> </u>	36	34
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности			7		90		30	6	i0	30	20		10												\perp										90	30	61	0					36	24
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8		156		52	1	04	56	40	T	8				T	T	T	T								Τ		T			T	T	90	30	61	0 6	66 2	2	44		62	42
OΠ.10 OΠ.11	Охрана труда Безопасность жизнедеятельности	8	Ħ	4	=	108 102		36 34	7	2	38	34 44	#		1			#	#	=	#					102	2 34	68					\Box		1	#	#		1	08 3	6	72		36 68	36
OΠ.12	Биохимия хлеба, кондитерских и	4*	H	7		90		30			32		20	-	T	1		$\neg \dagger$	寸							90		60	_						1	T	1	\top	Ť	_	+	T		36	24
ПМ.00	макаронных изделий Профессиональные модули	7	H	15	1	1713	612							10 40	+	\vdash	\vdash	\dashv	+	-	+	-	1	\vdash	-		0 70			67 189	37	8 588	196	.39	92 2	240	80	16	0 1	08 3	6	72	 	956	
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка	1	П	2		210	108	70			70		30		T		П	\dashv	寸	_	T	1	1		ı	210		14				1	اتا	Ť	T	Ť		Ť	Ť	Ť			 	120	20
МДК.01.01	сырья к переработке Технология хранения и подготовки	Ė	H	4	- 1	210		70		-	70		30	+	+		H	\dashv	\dashv	-	-	+	+	\vdash	+	210	4-	14	+	+		+	+		+	+	-	+	+	+	+		 	120	20
	сырья Производственная практика (по	 	\vdash	7		210	100	/0		_	/0		30	+	+-	-	\vdash		\dashv		-	_	\vdash	\vdash	-	210	, ,,,			++	+	+	+	+	+			+	+	+	+		-	120	20
ПП.01.01	профилю специальности)	<u> </u>	$\vdash \downarrow$	4			108		1	08		3 нед.	_	_	1		\vdash	_	4		_					_		100	ь	\perp		_	+	_	+	_	_	-	+	_	_	\vdash			
ПМ.1.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4	\vdash						-	48	\dashv			-	+		\vdash	\dashv	-				1			+		24				+	+		+	\dashv		+	+	+	+	+			
F14.00	Всего часов с учетом практик Производство хлеба и	_	H	_		44.	\vdash	430		-+	130	06	-	+	+		H	-	+	-	-	+	+	\vdash	-	+	+	24	+	60	-	+	-	+	+	125	40	+	+	+	+	+	 -	200	16
ПМ.02	хлебобулочных изделий	2		3		414		138	2	76	130	86	60										1						10	68 56	11	126	42	8	4 1	L20	40	8	U				1 1	260	16

				межут				Уч	ебная н	нагрузка	обучан	ощихся,	ч.														Распред	еление по	курсам і	1 семест													Обязате	пьная
			аттес	тации	Π		5	io.				бязател			1		Семестр		Kypc 1		местр 2	2		Семестр :		pc 2	Семест	р 4		Семес		Курс 3	Семе	тр 6		(Семестр 7		pc 4	Семестр	В		учебн нагру	ая
	Наименование циклов, разделов,			2	MA.		иде отовк	тодес	-			B TO	ч числе		зид.				17			22			17			- 2	20			14			14		\equiv	\equiv			9	_	нагру	эка
Индекс	пилительных профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачет	Курсовые, индие проекты/работ	Максимальна	В том числе в вы практической подг	Самостоятельная р	Консультация	Обязательная ауд нагрузка	лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс./индив.	СР по курс./ идив	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка	Максим. Самостоятельная	работа Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт.	ауд.пагрузка Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка Максим.	Самостоятельная работа	Консульт.	ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка			Вар. часть
мдк.02.01	Технология производства хлеба и	6		7*		414		138		276	130	86	60																168	56	11	2 126	42		84	120	40	80	t				260	16
УП.02.01	хлебобулочных изделий Учебная практика			7*			72			72		2 нед.																							1		二	72				L		
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			144			144		4 нед.																										144						
ПМ.2.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7								492																					11				84			296	\sqcup			L		
ПМ.03	Всего часов с учетом практик Производство кондитерских	1		4	1	630	216	210		492	190	114	76	40															273	91	18		119		38		\dashv	296				-	372	48
мдк.03.01	изделий Технология производства сахаристых		H	6*	6	420		140	-	280	120	80	40	40															189	63	12	+-	_	_	154		+	+-	\vdash			-	252	28
	кондитерских изделий Технология производства мучных			6*	0	210		70	_	140	70		36	40					_		-			_	-			+	84	28		_	_	\vdash	_		+	₩	₩	_		F		
МДК.03.02 УП.03.01	кондитерских изделий				-	210	72	70		72	70	34	36	_	1				_	_	-				-			_	84	28	51	126	42	-	84 72	_	+	₩	-	_		F	120	20
ЛП.03.01	Учебная практика Производственная практика (по			6	<u> </u>	1	144			144		2 нед. 4 нед.		-	1		\vdash	+		_				_							_	-	-	-	144		+	+-	\vdash	_		F	\dashv	-
ПМ.З.ЭК	профилю специальности) Экзамен (квалификационный)	6		0	-		144			144		ч нед.			-		.			_					-	-	1				_	-	-		.44		+	₩	₩	_		-	\longrightarrow	_
TIM.3.3K	Всего часов с учетом практик	٥								636									_	_					+						18	2		4	154		+	+-	H			L	\dashv	
ПМ.04	Производство макаронных	1		2	1	126		42		84	44	20	20	_	1			+						_	+		1 1	+	126	42	8-	-			_		+	+	\vdash	-	+	-	48	36
МДК.04.01	изделий Технология производства макаронных			5	1	126		42		84	44	20	20				H	-											126	42	84	_			-		+	+-				_	48	36
-	изделий Производственная практика (по					120	-	42			44		20	-					_		-			_	-			+	120	72		_		H			+	₩	₩	_		-	-10	30
ПП.04.01	профилю специальности)	_		5	-		72			72		2 нед.		_					_	_				_	-			_	-		72	2		_			+	₩		_		-		
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный Всего часов с учетом практик	5			-					156								_	_	_	_	1			+		+				15	_					+	+		_		-		
ПМ.05	Организация работы	1		2		228	144	76		152	76	66	-	10				-	+	-	+				+						13	•		\vdash	-	120	40	80	108	36	72	_	120	32
	структурного подразделения Управление структурным	-			-	 	144						-+	-				-														+			-	-+	_	+	+ +		+	F		
МДК.05.01	подразделением организации Производственная практика (по			8		228		76		152	76	66		10				_		_				_	-							-				120	40	80	108	36	72	L	120	32
ПП.05.01	профилю специальности)			8			144			144		4 нед.																										Щ.	\sqcup		144	L		
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	8								296							-		-	_	-										_	-					+	80	₩	_	216	F	\longrightarrow	
-	Всего часов с учетом практик Выполнение работ по одной или					<u> </u>				296				-		ŀ							\vdash	-	+			+			+	-	-	\vdash			+	80	₩	-	216			
ПМ.06	нескольким профессиям рабочих,	1		2		105	144	35		70	36	34																				105	35		70								36	34
МДК.06.01	должностям служащих ("Кондитер") Эстетика и дизайн изготовления			6		105		35		70	36	34		+				-	+	-	+				+				1		+	105	35	\vdash	70	-	+	+-				ŀ	36	34
УП.06.01	кондитерских изделий Учебная практика			6		103	144			144	50	4 нед.							_	_					+						_	103	33		144		+	+-	H			F		
ПМ.6.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6																																										
	Всего часов с учетом практик								-	214									_						-				-			-		2	14			—	╀			L		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					900				900			24 ı													108	часо	В	72	часо	В	36					часов		144	часов		L		
	Учебная практика Концентрированная					288 288				288			8 н					-		_	-			-	+				+		_	21 211					часов часов	₩	₩			-		
	Рассредоточенная					200				200			0.1	сд.						_							1			1		211	.0 100		+	72	Т	+-				ŀ		-
	Производственная (по профилю специальности) практика					612				612			17 :	нед.												108	часо	В	72	часо	в	14	14 час	ОВ		144	часов	1	144	часов				
	Концентрированная					612				612			17 ו	ед.												108	часо	В	72	часо	В	14	4 час	ОВ		144	часов	ᆂ	144	часов		t		
	Рассредоточенная Производственная практика		П		1	ļ	-										<u> </u>		4		-				+			-	1			+		\vdash	-		+	₩	₩	_		-	\longrightarrow	
пдп	(преддипломная)			8		144	144		-	144		4 не	_										час	_	-	48			ча	-			ac			час	_	—	час		144	L		
	Государственная итоговая аттестация					216				216		6 не	д.										час			48	ac		ча	iC		,	нас			час		Щ	час		216			
	Подготовка выпускной квалификационной работы					144				144		4 не	д.										час	:		ча	ac		ча	iC			час			час			час	:	144			
	Защита выпускной квалификационной работы					72				72		2 не	д.										час			48	ac		ча	iC		,	нас			час			час		72			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ОП					в теч	ении 1	ч.года п					в объем	: 4 часа	на 1		•		1									•							1								二	二
-	в т.ч. в период обучения по цикл КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	пам				р те	ении 1	и.гола п		обучаю отпеннь	,		в объем	: 4 часа і	ıa 1				+										+			+			-		—	—	₩			ŀ	\dashv	\dashv
	в т.ч. в период обучения по цикл	пам				1 210		, л. ода П		обучаю	щегося	ции	2 GOBCM						ᆂ																							t	\equiv	\Box
	ВСЕГО (по учебным циклам профессиональной подготовки, в т.ч. практикам)	13		39	1	5796	756	1512		4284	1370	1126	386 1	02 40									918	306	612	1188	360	828	900	252	64	8 1116	252	8	64	756	180	576	630	162	468		2124	900
	ВСЕГО (по учебным циклам общеобразовательной и профессиональной подготовкам, в	16		50	2	7902	756	2214		5688	1370	1759	418 1	48 52		918	306	61	12 11	188 39	96	792	918	306	612	1188	360	828	900	252	64	8 1116	252	8	64	756 1	180	576	630	162	468	Ī	3489	939
	т.ч. практикам) Экзамены (без учета физ. культуры, с у	четом	компа	лексыс-	EO yan	aktena /c	TMeueus	ı*))					ш		Щ	_	Щ		+		3	<u> </u>	Щ.			-	3		+	2		+	3	Щ	+		1	Щ	₩	3	1	L		
	экзамены (оез учета физ. культуры, с уче Зачеты (без учета физ. культуры, с уче																		╅										L			\pm					<u> </u>		L					
	Диффер. зачеты (без учета физ. культу						тера (о	мечены*	*))	-		-	-				3		1		7			5			5			2		1	7		1		5		lacksquare	5				
	Курсовые , индивидуальные проекты/ра	атооты	(oes y	чета ф	ЈИЗ. КУ	льтуры)															1								1				1						<u> </u>					

	4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.
№	Наименование
1.	Кабинеты:
1.1	социально-экономических дисциплин;
1.2	иностранного языка
1.3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
1.4	экологических основ природопользования;
1.5	инженерной графики;
1.6	технической механики;
1.7	технологии изготовления хлебобулочных изделий;
1.8	технологического оборудования хлебопекарного производства;
1.9	технологии производства макарон;
1.10	технологического оборудования макаронного производства;
1.11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
1.12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
1.13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	Лаборатории:
2.1	химии;
	микробиологии, санитарии и гигиены
2.3	электротехники и электронной техники;
2.4	автоматизации технологических процессов;
2.5	метрологии и стандартизации.
3.1.	Спортивный комплекс: спортивный зал;
3.1.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
4.	Залы:
4.1	библиотека
4.2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
4.3	актовый зал.

5. Пояснения к учебному плану.

- 1 Учебный план по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработан на основании:
 - Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
 - Приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 № 33402)
 - Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
 - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);
 - Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».
- 2 Начало учебных занятий 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.
- 3 Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.
- 4 Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
- 5 Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся в виде пар два спаренных занятия. Продолжительность пары 2 академических часа.
- 6 Текущий контроль знаний осуществляется на лекциях, семинарах, практических и лабораторных занятиях и определяется педагогическими работниками по шкале оценивания: "2", "3", "4" и "5". Курсовая работа/проект оценивается согласно указанной шкале.
- 7 Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен (в т.ч. комплексный) в соответствии с учебным планом. Зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет часов, отведенных на изучение
- 8 Промежуточная аттестация в форме экзамена/экзамена (квалификационного) проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки.
- 9 Выполнение курсового проекта/работы является видом учебной работы по междисциплинарному курсу МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий (в рамках ПМ.03 Производство кондитерских изделий), который реализуется в пределах времени, отведенного на изучение
- # Учебные практики проводятся концентрированно третьем и четвертом курсах в специализированных лабораториях колледжа. Производственные практики проводятся концентрированно на втором, третьем и четвертом курсах. Базами производственных практик являются профильных предприятия и организации.
- # Производственная практика (преддипломная) проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и по завершению учебной и производственной (по профилю специальности) практик.
- # Консультации предусмотрены в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.
- # Каникулы составляют не менее 2 недель в зимний период и не менее 10 недель в целом в году.
- # В соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.
- # На изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» отведено 70 часов, на «Физическую культуру» 3 часа в неделю в течение теоретического периода обучения первого курса.
- # В рамках общеобразовательной подготовки учебное время, отведенное на обязательное аудиторное обучение в объеме 1404 час., распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин.

- # В рамках дисциплины ОУД.12 Введение в профессиональную деятельность и индивидуальное проектированиереализуется вид учебной деятельностииндивидуальное проектирование. Формой промежуточной аттестации проектной деятельности является зачет. Оценивание индивидуального проекта осуществляется по шкале: "зачтено", "незачтено".
- # Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ -"Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".
 - Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы 48 часов.
- # Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
- # В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст. 13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-Ф3.
- # образования) состовляет- 5544 часа: ОП Общеобразовательная подготовка- 1404 часа; ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл- не менее 432 часов; ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл- не менее 224 часа; ОП.00 Общепрофессиональный цикл- не менее 512 часов; ПМ.00 Профессиональный цикл- не менее 956 часов; вариативная часть состовляет- 900 часов; учебная и производственная практика (по специальности)- 900 часов; производственная практика (преддипломная)- 144 часа (4 недели); Государственная итоговая аттестация- 216 часов (подготовка ВКР- 4 недели и защита ВКР- 2 недели).
- # Распределение 900 часов обязательных учебных занятий вариативной части образовательной программы: на цикл ЭГСЭ 00- 120 часов, в том числе на введение дисциплины ОГСЭ. 05 "Русский язык и культура речи" (56 часов), ОГСЭ. 06 "Психология общения" (38 часов); на цикл ЕН 00- 192 часа; на цикл ОП 00- 402 часов, в том числе на введение дисциплины ОП.12 Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных издел (60 часов); на цикл ПМ 00- 186 часов.
- # Промежуточная аттестация может проходить в форме зачёта (кроме последнего семестра изучения), дифференцированного зачёта, экзамена, экзамена (квалификационного), защиты курсового проекта/работы, защиты отчетной документации по практике. Все формы промежуточной аттестации, кроме экзамена/экзамена (квалификационного), проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и междисциплинарного курса. Количество зачётов и дифференцированных зачётов не превышает 10 в учебном году без учёта зачёта по физической культуре. Количество экзаменов не превышает 8 в учебном году.
- # Учебным планом 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (на базе основного общего образования) предусмотренно проведения комплексного экзамена (в соответствующей колонки обозначение "*"): в четвертом семестре по учебным дисциплинам ЕН. 03 Химия и ОП.12 Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Комплексный зачет предусмотрен в шестом семестре по МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий и МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий (в рамках ПМ.03 Производство кондитерских изделий) седьмом семестре по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий и учебной практике УП.02.01 (в рамках профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий).
- # Процедуру проведения промежуточной аттестации определяет преподаватель/мастер производственного обучения. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней. По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный).
- # Государственная итоговая аттестация обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотрена в виде дипломного проекта.