Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Симферопольский политехнический колледж" наименование образовательного учреждения (организации)

### по специальности среднего профессионального образования

	по спеці	ianbioeth cpc,	псто профессионального	ооразования	
19.02.03	Технолог	ия хлеба, ко	ндитерских и макарон	ных издел	ий
код		наимен	ование специальности		
по программе базовой под	<b>ДГОТОВКИ</b>				
уровень образования	основное общее образо	вание			
квалификация:		Тех	хник-технологу		
форма обучения	Очная	_ Срок полу	учения СПО по ППССЗ:	3г 10м	год начала подготовки по УП 2020
профиль получаемого пр	офессионального обра	зования		естественн	юнаучный
			при реализа	ции программы	среднего общего образования
Приказ об утверждении Ф	ргос от _	4/22/2014	№ <u>373</u>		

## 1 Календарный учебный график

		Сент	тябр	Ъ		0	ктяб	брь		H	Нояб	брь			Дек	абрі	,		Я	нвар	Ъ	_	Ф	евра	аль			Ма	рт			Аг	прель			1	Чай			Ик	ОНЬ		_	V	1юль	Ь			Авг	уст	
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	- 1	핆	7	13 - 19	20 - 26	호	3 - 9	10 - 16	1	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев		9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15		23 - 29	ğ	<u>-</u>		20 - 26 27 ann - 3 wai	4 - 10	'		1	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 ию.	-	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	1		17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33 3	34 3	5 36	5 37	7 38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=																							::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
п																		=	11											<b>8</b> /1	8/1	<b>8</b> /1										::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III											8/-	4 8/4					::	=		<b>0</b> /3	<b>0</b> /3														0/	6 0/	6 0/	<b>0</b> /6	<b>8</b> /3	<b>8</b> /3	<b>8</b> /3	<b>8</b> /3	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV											0/:	2 0/2	8/2	<b>8</b> /2	<b>8</b> /2	<b>8</b> /2	::	=	=				<b>8</b> /5	<b>8</b> /5	<b>8</b> /5	<b>8</b> /5							::	x >	( X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестаци
	::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	Государственная итоговая аттестация
	=	Каникулы	Χ	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

													Пр	актики					Гν	1A		
Курс	Обуч	ение по дисі	циплинам и	междисципл	пинарным к	сурсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	Произв практика специ		филю		одствені актика ципломні		Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Всего
	Вс	его	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	ежуто	чной			Учеб	5ная нагруз	ка обу	чающих	я, ч.																аспреде.	ление по	курсам	и семестр									_	<u> </u>	<u> </u>	丁	06932	тельная
			аттест	гации	-		z	rg .			Обязат	ельная					Семест	р1	Курс		еместр	2		Семес	стр 3	Курс		Семестр	4		Семест		Курс 3	Семест	р6	_	Ci	еместр :		oc 4	Семест	тр 8	$\dashv$	уче	ебная грузка
				2	ġ z	_	TOBK	абот	_		В	гом чи	ле		ή				17			2	2			17			21	0			14			14							9	Hd	Јузка
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачет	Курсовые, индив проекты/работ	Максимальная	В том числе в ви практической подго	Самостоятельная р	Консультации Обязательная ауд, нагрузка	лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинары	Курс./индив. проектир.	СР по курс./ идив проекту	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт.	ауд.нагрузка	Максим.	работа Консульт.	обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	работа	консульт. Обязательная аvд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка	Максим.	работа Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка <u>Т</u>	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 11	12	13	14	15	16	17	18	19	20 :	21	28	29 30	0 31	38	39	40	41	48	49 5	50 51	58	_	60 6	1 68	69	70 7	1	78 7	79 80	81	88	89	90 9:	91 98	3 99	100
	Итого час/нед (с учетом консультаций в				по цикл	ам)										53.647				3.727	'	36				36	54		36			31					54	- '	36	54			36		
оп	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11	1	2094		690	1404		598	96	94	8	10	912	300	6	12 1	182	90	792																		i l	1 1			1365	39
	Общие дисциплины	3		7		1250		414	836		0 428		58			624				626		418																							
ОУД.01	Русский язык	2				143		48	95								26				22	44														_				ш	$\sqcup$	4	_	78	
ОУД.02 ОУД.03	Литература Иностранный язык	2	H	2		175 175		58 58	117 117				-	1		77 75	26 24				32 34	66 66	-	+	┢					-			-			+		_	_	$\vdash$	₩	+	-	117 117	
ОУД.03	Математика	2	H	1		234		78	156				+-	1		102					44	88			t			— <del> </del>		1			+			+		_		H	H	+	-	156	
ОУД.05	История			2		175		58		59			58			75					34	66														1					Ħ	丰	7	117	
ОУД.06	Физическая культура Основы безопасности		-	1-2		175	_	58	117	_		_		1		77	_	_	_		32	66	1	+	┢	_			_	╁	1		+	+ +		+	_	_	1	Н	₩	+	-	117	+
ОУД.07	жизнедеятельности			2		109		36	73							77	26			32	10	22														4				ш	Ш	_	_	70	4
ОУД.08	Астрономия <b>Дисциплины по выбору из</b>		H	1	-	64	-	20	44	30	14	+	+	$\vdash$	H	64	20	+	14	-	+	+	1	$\vdash$	+	+		-+	+	1	++	+	+	+	+	+	-+	+	+	Н	$\vdash$	+	$\dashv$	97	+-1
оуд	обязательных предметных областей			3		744		244	500	24	8 140	76	36			252	82	1	70	492	.62	330								1		ĺ													
ОУД.09	Родная литература			2		98		32		30		I	36				口	I		98		66							1				ı		ᆂ	I	工厂	工	L		口	工	J	100	
ОУД.10	Химия Биология			2		380 266		124 88	256 178		3 72	56 20				150 102					76 54	154 110			$\vdash$					_		_				-		_		H	$\vdash$	<del></del>	4	108 72	148
оуд.11	Дополнительные дисциплины			1		100		32	68			20		8	10	36					20	44	$\vdash$		H	-		— <del> </del>		$\vdash$		+	+	+	+	+	+	+	+	H	${f +}$	+	-	12	+
ОУД.12	Введение в сециальность и		+	2	2	100	-+	32	68	+-	30	_	+-		10	36	12	_	-	-+	20	44	1		H							+	+			+		-		Н	$\vdash$	+	-	100	_
	индивидуальное проектирование ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ	-	++	-	2		-	-+		-	4-	+-	+-	0	10	30	12	+	-	04	20	+	+		┢	_		_		_	$\vdash$		-	+	-	+	+	_	-	ш	₩	+	4		+
nn	ПОДГОТОВКА	13	Ш	36	1	4536	900	1512	3024	137	0 112	39	_	40				_	4		_	Щ	918	306		612	1080	360	720	756	252	50	4 756	252	50	04 5	540 1	.80	360	486	162	32	24	2124	900
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1		11		828		276	552			)	66										288	96		192	120	40	80	84	28	5	6 168	56	11	12	60 2	20	40	108	36	7:	′2	432	120
0ГСЭ.01	Основы философии	8				81		27	54				26									1																		81	27	5	54	48	6
ОГСЭ.02 ОГСЭ.03	История Иностранный язык		$\vdash$	3 6.7		102 252		34 84	68 168		148	+	34	1				_	-	-	_	—		34 26		68 52	60	20	40	42	14	21	3 42	14	-	8	30 1	10	20	$\vdash$	$\vdash$	+	-	48 168	
	Физическая культура			3-8		253		85			144		+	+			H	-	-	-	-	+		18			60			42		21					30 1		20	27	9	- 18	18	168	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			6		84		28	56	28	28																						84		5	6									56
0ГСЭ.06	Психология общения Математический и общий		H	3		56		18	38	_	_		6	+				-	+			—	56	18		38				-	-	-	-		_	+	_		+	₩	₩	+	-	-	38
EH.00	естественнонаучный цикл	1		2		624		208	416				8										204	68			360	120	240								60 2	20	40					224	192
EH.01	Математика Экологические основы			4		120		40	80													4					120	40	80	-						_				ш	$\vdash$	_	4		$\perp$
EH.02	природопользования			7		60		20	40				8																								60 2	20	40						
EH.03	Химия	4*	ш		_	444		148	296		3 28		_	₩			H	_	4	_	_	┿	_	68	_	136	_		160	_		_	_	+		4	_	_		ш	Н	+	_		$\bot$
П.00	Профессиональный цикл	11	Н	23		3084		1028	_	100	_	-	-	40			$\vdash$	-	+	-+	+	+-	+	142	-	_		200	400	+	1 1	44		196	39	_	20 1	_	280	_	126	25	_	1468	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4		8		1371		457	914				18										426				390	130	260	105	35	7	0			1	180 6	60	120	270	90	18	30	512	402
ОП.01 ОП.02	Инженерная графика Техническая механика	-	H	3		126 102		42 34	84 68	42 34			+	+					+			$+\!-$		42 34		84 68			-	1	1	-	-		-	+	-		-	$\vdash$	$\vdash$	+	$\dashv$	42 36	
ОП.03	Электротехника и электронная			4		114		38	76	40																	114	38	76														1	36	40
ОП.04	микробиология, санитария и гигиена		H	3		102		34	68	34	14	_	+-				l l		1			+	102	34		68							-			$\top$				$\Box$	h	+	_	36	32
ОП.05	в пищевом производстве Автоматизация технологических		H	8		96		32	64	34	22	8	1						+			+						-	-		H		-	+		+				96	32		54	36	28
	процессов Информационные технологии в			۰		_				_	_	+-	-	+			H	-	-			+-	-	+	₩				-	<del> </del>	-	-	-	+ +	-	+	_		+	90	32	—	4	-	_
ОП.06	профессиональной деятельности	4	Щ			180		60	120				1_	<u> </u>	Ш		Ш	_	4		_ _	Щ	96	32		64	84	28	56	ļ	25	_	$\perp$							ш	ш	丄	_	52	68
ОП.07	Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной	5	H	7	$\dashv$	105		35	70 60			_	10	$\vdash$	H		$\vdash$	+	+	$\dashv$		+	+	H	$\vdash$	$\dashv$		+	+	105	35	71	_	+		+	00 -	20		H	$\vdash$	+	$\dashv$	36 36	34
ОП.08	деятельности Основы экономики, менеджмента и	<u> </u>	$\dashv$	′	+	90	-+	30		_	_	+-	+-	├	$\vdash$		$\vdash \vdash$	+	+		+	+	1	$\vdash$	H	$\dashv$		-+		Ͱ	$\vdash$	-	-	+		-		30	60	Н	$\vdash$	+	_	_	24
ОП.09	маркетинга	_	Ц	8		156 108		52	104				8	<u> </u>	Ш		Щ	_	4			$\bot$	1		$\sqcup \bot$				_	1	$\sqcup$	_		$\downarrow \downarrow$		_	90 3	30	60	66 108	22	7	44	62	42 36
ОП.10 ОП.11	Охрана труда Безопасность жизнедеятельности	8	Ħ	4		108		36 34	72 68		44		L				Ш		_			士			世		102	34	68							1				INR	30			36 68	36
ОП.12	Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий	4*	Π			90		30	60	32	8	20														T	90	30	60											ıΠ			7	36	24
ПМ.00	Профессиональные модули	7	П	15	1	1713	900	571	1142	54	6 360	18	5 10	40			П	T	T	寸	丁	T		П	П	T	210	70	140	567	189	37	8 588	196	39	92 2	240 8	80	160	108	36	7:	/2	956	186
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка	1	+	2	$\dashv$	210	108	70	140	+	_	+	+-	t	H		H	+	$\dashv$	+	+	+	1	H	H		210	70	140	_	$\Box$	$\dashv$	+	$\dagger$	+	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	1	Н	$\forall$	十	٦.	120	20
МДК.01.01	сырья к переработке Технология хранения и подготовки	Ė	H	4	$\dashv$	210	+	70	140	4	4	4	4-	╁	H		H	+	+	+	+	+		H	H	_	210	70	140	4	H	+	+	+	+	+	+	+	1	Н	$\vdash$	+	$\dashv$	120	20
ПП.01.01	сырья Производственная практика (по		$\vdash$	4	$\dashv$	213	108	,,	108	_		+	+	1	H		$\vdash$	+	-		+	+	1	$\vdash$	$\vdash$	+	-10		108	+	$\vdash$	-	+	+	-	+	+	+		Н	$\vdash$	+	$\dashv$	120	
ПП.01.01 ПМ.1.ЭК	профилю специальности) Экзамен (квалификационный)	4	${oldsymbol{arphi}}$	4	-		108		108	1	3 нед	1-	1_	1	H		$\vdash$	+			+	+	-	$\vdash$		+			108	-	$\vdash$			+		+	+			Н	$\vdash$	+	-	-	+
1IM.1.9K	Экзамен (квалификационный)  Всего часов с учетом практик	4	${\color{blue}+}$		+			-+	248	1	+	+	+-	1	H		$\vdash \vdash$	+	_			+	1	$\vdash$	+			-+	248	╁	₩		-	++		+	+		-	Н	$\vdash$	+	$\dashv$	-	+
ПМ.02	Производство хлеба и	2	H	3	$\dashv$	414	216	138	276	+-	0 86	60	+	t	H		H	+	$\dashv$	$\dashv$	+	+	+	H	H	$\dashv$		$\dashv$	248	+	56	11	.2 126	42	١.	4 1	120 4	40	80	$\vdash$	$\vdash$	+	$\dashv$	260	16
	<b>хлебобулочных изделий</b> Технология производства хлеба и	-	$\forall$	-	-			-		+	-	+	+	1			$\vdash$	+			-	+	1	$\vdash$		-		-+		+	+ +		-	+ +		_	-+		+	Н	$\vdash$	+	$\dashv$	_	
МДК.02.01 УП.02.01	хлебобулочных изделий Учебная практика	6	$\vdash$	7* 7*	$\dashv$	414	72	138	276 72	130	0 86 2 нед	60	1	-	$\vdash$		$\vdash \downarrow$	+	-	-	+	+	-	$\vdash$	H	$\dashv$			-	168	56	11	2 126	42	-   8	14 :	120 4	40	80 72	${f H}$	$\vdash$	+	4	260	16
		•								•	10.4		-	•					_				•				_			•			-												

		Форг	мы про					Vı	iobuan i	iacm/ava	обилак	ощихся,															Распред	делени	е по кур	ам и сем	естрам												$\Box$	Τ,		$\neg$
			аттес	тации	1		-	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	ICONON P	іш рузка		бязатель			1		Семестр		Курс 1		еместр 2			Семест		/pc 2	Семес	Tn 4		Ce	иестр 5		pc 3	Семестр	n 6			Семестр :		урс 4	Семес	ectn 8	_	1	Обязател учебн	ая
				70	ã ²		ae TOBK	эбота					числе		Ä.		Сенест		17		ericcip 2	22		CEMECI	17	7	CEMEC	лрт	20		честр э	14		Семестр	<i>y</i> 0	14		сечестр.	<u> </u>		Cenec	стро	9		нагру	ка
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачет	Курсовые, индиви проекты/работ	Максимальная	В том числе в ви, практической подго	Самостоятельная ра	Консультации	Обязательная ауд нагрузка	лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс./индив.	СР по курс./ идив	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.натрузка 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.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка	Максим.	самостоятельная работа Консульт.	Обязательная	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка 			Вар. часть
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		T	7			144			144		4 нед.								$\top$																			144		$\Box$					
ПМ.2.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7																		$\top$																			1	1	$\Box$			F		
	Всего часов с учетом практик									492																						112			8	4			296							
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	1		4	1	630	216	210		420	190	114	76	40															2	73 9:	ı	182	357	119	2:	38						1		- [ :	372	48
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий			6*	6	420		140		280	120	80	40	40															1	89 63		126	231	77	1	54					П				252	28
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий			6*		210		70		140	70	34	36																	34 21		56	126	42	8	14					$\Box$				120	20
УП.03.01	Учебная практика			6			72			72		2 нед.																							7	2					$\Box$					
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			144			144		4 нед.																							1	44					$\Box$					
ПМ.З.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6	T																	$\top$																					$\Box$					
	Всего часов с учетом практик									636																						182			4	54					Ш					
ПМ.04	Производство макаронных изделий	1		2		126	72	42		84	44	20	20																1	26 4	2	84										1			48	36
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий			5		126		42		84	44	20	20																1	26 42		84									П				48	36
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		T	5			72			72		2 нед.								$\top$												72									$\Box$					
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	5																	-	+						1					+				-				+-	<del>†                                      </del>	$\Box$	H	_	F	$\neg$	-
	Всего часов с учетом практик									156										$\top$												156							1		$\Box$					
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1		2		228	144	76		152	76	66	10	0																						1	20	40	80	108	36		72		120	32
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации			8		228		76		152	76	66	10	0						$\top$																1	120	40	80	108	36	m	72		120	32
ПП.05.01	Производственная практика (по			8			144			144		4 нед.							+	+											+								+	1	$\Box$		144	F	$\dashv$	
ПМ.5.ЭК	профилю специальности) Экзамен квалификационный	8	+	_									-	+	-			+	-	+	-			-		1	1 1	+			+				+	+	-		+	+-	+	$\vdash$	-	H	$\dashv$	_
	Всего часов с учетом практик									296									+	+											+								80	<b>†</b>	$\Box$		216	F	$\dashv$	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ("Кондитер")	1		2		105	144	35		70	36	34																					105	35	7	0									36	34
МДК.06.01	Эстетика и дизайн изготовления кондитерских изделий			6		105		35		70	36	34																					105	35	7	0									36	34
УП.06.01	Учебная практика	6		6			144			144		4 нед.								#															14	14			#	丰	$\blacksquare$	Ħ	그	#	<b>—</b>	
ПМ.6.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6	+							214				_			$\vdash$			+	_					1	+			_		-		$\vdash$	-	14	_		+-	+	+	₩	$\dashv$	-	$\rightarrow$	
	Всего часов с учетом практик Учебная и производственная (по					900	-			900			24 не		1			+	+	+	-	-				108	3 часо		-	72 4	асов		360	часов	+	-	216	часов	+	144	4 час		$\dashv$	H	$\dashv$	-
-	профилю специальности) практики Учебная практика					288				288	-		24 не 8 не					-	-	+	-					108	часо	ов		/2 4	асов	-	216					часов	+-	144	час	.08	_	H		_
	Учеоная практика Концентрированная					288				288			8 не,					+		+	-							<b>-</b> †				1	2116			+		часов		+	+	+	$\dashv$	F	$\dashv$	$\dashv$
	Рассредоточенная																			I							, 1												二	丰	二	$\Box$		E	$\rightrightarrows$	
	Производственная (по профилю специальности) практика					612				612			17 не	ед.												108	часо	ов		72 4	асов		144	часов	3		144	часов		144	4 час	юв				
	Концентрированная					612				612			17 не	≥д.						I						108	часс	ОВ		72 <b>4</b>	асов		144	часов	3		144	часов	1	144	4 час	юв		F	_	
пдп	Рассредоточенная Производственная практика			8		144	144			144		4 не,	. T				-	+	+		-		час			48	ac .			час	+		ча	,	+	+	час	-	+	+	iac	$\vdash$	144	F	-+	_
пдп	(преддипломная)			0			144			_			_					-						_		+	_				+			-+		-		_	+	_	_	-	_	H	$\dashv$	
	Государственная итоговая аттестация Подготовка выпускной					216				216		6 не	-						-				час			48			-	час	-		ча			+	час		+-	48		-	216	4	$\rightarrow$	
	квалификационной работы					144				144		4 не,	ц.										час			48	ac			час			ча	с			час			42	iac		144			
	Защита выпускной квалификационной работы					72				72		2 не,	ц.										час			48	ac			час			ча	с			час			ų	iac		72			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ОП					в теч	нении 1 у	/ч.года г	предусм	отреннь	н консул	ътации	в объем:	4 часа	на 1																							•		$ldsymbol{\square}$				T	コ	$\Box$
<b>-</b>	в т.ч. в период обучения по цикл КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	ам				р т~	јенич 1 ·	u rons r		обучаю			в объем:	4 uace	ua 1				+	—			1			1							-			+				+				F	$\dashv$	$\dashv$
	в т.ч. в период обучения по цикл	ам				в геч	телии 1 )	гэл ода Г		обучаю		ытации	D JUBEM:	-т часа	nd 1					_																				上			$\exists$	E		
	ВСЕГО (по учебным циклам профессиональной подготовки, в т.ч.	13		39	1	5796	1044	1512		4284	1370	1120	392 10	2 40									918	306	612	1188	360	Π.	828 9	00 25	2	648	1116	252	86	54 7	56 1	180	576	630	162	ΠŢ,	468	2	2124	900
	практикам) ВСЕГО (по учебным циклам		+						$\vdash$					+	╁		$\vdash$	+	+	+	+		$\vdash$	-	+	+	$\vdash$	$\vdash$	-	+	+			$\vdash$	-	-	$\dashv$	+	+	+	$\forall$	$\vdash$	$\dashv$	H	$\dashv$	$\dashv$
	общеобразовательной и профессиональной подготовкам, в	16		50	2	7890	1044	2202		5688	1370	1718	488 19	6 48	10	912	300	61	2 118	82 39	90	792	918	306	612	1188	360		828 9	00 25	2	648	1116	252	86	54 7	56 1	180	576	630	162	$ \cdot $	468	3	3489	939
	т.ч. практикам) Экзамены (без учета физ. культуры, с у	четом	и компл	ексно	го хара	ктера (с	тмечень	ı*))							-	1			+	-	3	-	-	!_		1	3	-	-		2	-		3		+	L	1	—	+	1 3	<del></del>				—
	Зачеты (без учета физ. культуры, с уче	том к	омплек	сного :	характ	ера (от	мечены*	))																																			_			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культу Курсовые , индивидуальные проекты/ра						тера (от	мечены	*))							<del>                                     </del>	2		+		7		<del>                                     </del>	5		1-	5				2			7		+		5		+-	5	<u>.                                    </u>	—			
-	, разрые у индивидуальные проекты/ре	I B	. (осо ў	.с.а ф	KyJ	, poi)										l					-		<u> </u>			1							<u> </u>													

	4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.
Νō	Наименование
1.	Кабинеты:
1.1	социально-экономических дисциплин;
	иностранного языка
1.3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	экологических основ природопользования;
	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;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	Лаборатории:
2.1	химии;
2.2	микробиологии, санитарии и гигиены
2.3	электротехники и электронной техники;
2.4	автоматизации технологических процессов;
2.5	метрологии и стандартизации.
	Спортивный комплекс:
3.1.	спортивный зал;
3.2	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 сециальность и индивидуальное проктирование реализуется вид учебной деятельности- индивидуальное проектирование. Формой промежуточной аттестации проектной деятельности является зачет. Оценивание индивидуального проекта осуществляется по шкале:
- # 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.