Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утв	ержден приказом	дирек	тора	
от _	06.06.2022	<u>№</u>	54-о/д	

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетно	е профессиональное	образовательное у	чреждение Республики К	рым "Симф	еропольский политехнический колледж"
	ħ	аименование образова	тельного учреждения (органи	зации)	
	по спец	иальности средне	го профессионального (образования	ı
19.02.03	Техноло	гия хлеба, конд	итерских и макарон	ных издел	ий
код		наименова	ние специальности		
по программе базовой подч	готовки				
уровень образования	основное общее образ	вование			
квалификация:		Техни	к-технологу		
форма обучения	Очная	Срок получе	ния СПО по ППССЗ: _	3г 10м	год начала подготовки по УП 2022
профиль получаемого про	фессионального обр	азования		естественн	юнаучный
			при реализац	џии программы	среднего общего образования
Приказ об утвержлении Ф	ГОС от	4/22/2014 . No	373		

1 Календарный учебный график

		Сен	тяб	рь		()ктя	брі	ь		Н	оябр	рь			Дек	абрі	,		Я	нвар	Ъ		Фе	евра	ЛЬ	_		Ма	рт		_ [Аг	трель	,			Ma	й			Июн	Ь	T.		Июл	ПЬ			Авг	густ	
Курс	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 CeH - 5 OKT	٦,			م ا	↳▮	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	Ι.	- 1	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11		19 - 25	26 янв - 1 фев		9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8		16 - 22	23 - 29		6 - 12		20 - 26	27 anp - 3 man	4 - 10	1	18 - 24		1-7	8 - 14		1	١.		1	Q	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	- 5	6	7	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	35	36	37	38 3	39 4	40 4	41 4	2 4	3 4	1 4:	5 46	47	48	49	50	51	52
I																			=	=																						:	: :	: =	=	=	=	=	=	ш	Ш	=
II																			=	=											B /1	8/1	8 /1										-	: =	=	: =	=	=	=	=	Ш	=
III												8 /4	8/4					::	=	=	0 /3	0 /3														0	/6 C)/6	0/6	/6 8	3/3	3 /3 8	/3 8 ,	(3 :	: =	: =	=	=	=	=	=	=
IV												0/2	0/2	8 /2	8 /2	8/2	8 /2	::	=	=				8 /5	8 /5	8 /5	8 /5							::	x 2	X :	X	Х	Δ	Δ	Δ	Δ Ι.	II I	(I *	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
	::	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	Обуче	ение по дисі	циплинам и	междисцип	линарным н	курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	Произв практика специ		филю		одствені актика ципломн		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

			ы пром аттест	межуто	чной	Учебная нагрузка обучающихся, ч.													Кур	ur 1						Кур		аспреде.	ление по	курсам і	и семестра		(урс 3						Курс	- 4				Обязато	ельная
			1	Тации			₹	ē			06	язател	ная				Семе	естр 1	Кур		Семест	р 2		Ce	местр 3	Кур		Семестр	4		Семестр		урсэ	Семестр	6		Семе	стр 7	Курс		Семестр	8		учеб нагр	
	Наименование циклов, разделов,			₽	3MA.	α.	иде	.ogec	z	_		B TO	и числе		вид.				17				22			17			20)		:	14		1	4			\rightarrow				9		
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. заче	Курсовые, инди проекты/рабо	Максимальна	В том числе в в практической подг	Самостоятельная	Консультаци	ауд нагрузка	лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинары Курс./индив.	проектир. СР по курс./ иди	Максим.	Самостоятельная	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка Максим	гансим. Самостоятельная	работа Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт. Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	работа	Обязательная	ауд.нагрузка Максим.	Самостоятельная работа Комосит	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самостоятельная работа	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	работа	Обязательная ауд, нагрузка	ЦМК	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15 1	6 17	18	19	20	21	28	29	30 3:	. 3	8 3	9 40	41	48	49 5	50 51	58	59 6	0 61	68	69 7	0 71	78	79	80	81	88	89 9	0 91	98	99	100
	Итого час/нед (с учетом консультаций и	в пери			по цик	лам)										54			36	54		36		4		36	54		36			36	_		36	-		_	36	54		36			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11	1	2106		702	14	104		633	32	46 1	2	918	306	5	612	1188	396	79	2																					1365	39
оуд	Общие дисциплины	2	Ħ	8		1254		418	8	36	385	421		30	1	561	187	,	374	693	231	46	2	7									1			1			\neg						-
ОУД.01	Русский язык	2		1		150		50		.00	44	56				78			52	72	24	48]	78	
ОУД.02 ОУД.03	Литература Иностранный язык		-	2		117 168		39 56		78 .12	49 32	29 80		_	_	51 69	17 23		34 46	66 99	22 33	44	_						_	-				1		-		-				_	4	117 117	-
ОУД.03	Математика	2		1		336		112			110			-	-	144			96	192		12		-								-		1 1		+			\dashv				1	156	-
ОУД.05	История			2		138		46			62			30			25		50	63		42																	_					117	
ОУД.06	Физическая культура Основы безопасности		H	1-2		177		59		18		110		-		78	26	\vdash	52	99	33	66	_	-				-	-	1		-	-	 		+		H	\dashv			-	1	117	-
ОУД.07	жизнедеятельности		Ш	2		102 66	\sqcup	34 22		68 44	50 30	18 14	_	_	_	1	22	Н	44	102	34	68	•	-	_					<u> </u>	$\sqcup \downarrow$	_	_	\vdash		1		Щ				_	4	70 97	
ОУД.08 ОУД	Астрономия Дисциплины по выбору из обязательных предметных	1		2		708		236			250	190	32			252			168	456	152	30	4																\exists					9/	
ОУД.09	областей Родная литература	-	\forall	2	-	99		33	- +	66	40	26	+	+	-	+	+	H		99	33	66	+	+				+	-	1	\vdash	+	+	++	-	╄		H	\dashv	-	-		-1	100	\dashv
0УД.10	Родная литература Химия	2	Ħ			348		116	2	32	118	82	32				52		104	192	64	12		1					士		世			Lt	士			Ħ	士			╘	1	108	124
0УД.11	Биология		_	2	Ţ	261		87			92					_	32	_	64			11	_	Ŧ	1			1	1					H		F	\blacksquare	H	耳				4	72	
ОУД .12	Дополнительные дисциплины Введение в профессиональную деятельность и индивидуальное		H	2	1	144		48		9 6 96	46	22		16 1 16 1		105			70	39	13	20		+					+			+	+		+	1		H	\dashv		+		1	100	\dashv
074.12	проектирование Основы общественых наук			_	_	50		16			18			16	_		16		34	33	15		+																\exists			\bot		100	
	Введение в специальность и индивидуальное проектирование			2	2	94		32		62	28	22		1	2	55	19		36	39	13	26	5																					100	
пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13		36	1	4536	900	1512	3(024	1370	1126	386	102 4	0								91	18 30	06	612	1080	360	720	756	252	504	756	252	504	540	180		360	486	162	324		2124	900
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1		11		828		276	5	52	156	330		66									28	88 9	6	192	120	40	80	84	28	56	168	56	112	60	20		40	108	36	72		432	120
0ГСЭ.01	Основы философии	8				81		27		54	28			26																										81	27	54		48	6
ОГСЭ.02 ОГСЭ.03	История Иностранный язык		\perp	3 6.7		102 252		34 84		68 .68	34 20	148		34		-		\perp			\vdash			02 3 8 2		68 52	60	20	40	42	14	28	42	14	28	20	10		20		_		4	48 168	20
OFC3.03	Физическая культура			3-8	-	253		85			24	144		-	-	1	+	+			H	-		2 1		34	60	20	40	42	14	28		14 14	28					27	9	18	1	168	-
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			6		84		28		56	28	28																					84	28	56										56
0ГСЭ.06	Психология общения Математический и общий		Н	3		56		18			22	10		6	-	₩	-	+			+	_		6 1		38						-	-	4	-	-		\vdash	\dashv		-	-	4	-	38
EH.00	естественнонаучный цикл	1		2		624		208				82	114	8									20	04 6	8	136	360	120	240							60	20		40					224	192
EH.01	Математика Экологические основы		\vdash	7	-	120		40			42	38			-	-	+	+			H	-	+	-			120	40	80	-		+	-		-	-	20	H					1	36	44
EH.02	природопользования			/		60		20			22	10		8		<u> </u>					<u> </u>				_									1		60	20		40				4	36	
ЕН.03 П.00	Химия Профессиональный цикл	4* 11	\vdash	23	1	444 3084	900	148 1028		_	148 1002	34 714	114 272	28 4		╁	1	+			 	+	42	04 6 26 14	_	136 284	240 600	80 200	160 400	_	224	448	588	196	392	420	140	H	280	378	126	252	-	152 1468	144 588
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4	H	8	-	1371	500	457	-	_		354	-	18	+		+	1			\vdash	+	_	26 14	_	284	390	130	260	+	35	70	_	250	332	180	+	-	_	-	90	180	-	512	402
ОП.01	Инженерная графика	Ė	\dashv	3		126		42			42	42	-		-	1		+			H	-		26 4		84	330	200		100		+	-		+	+					-	100	4	42	42
ОП.02	Техническая механика			3		102		34			34	34											10	02 3	4	68													\blacksquare				1	36	32
ОП.03	Электротехника и электронная техника		Ш	4		114		38		76	40	16	20					Ш			Ш						114	38	76									Ш					1	36	40
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Автоматизация технологических			3		102		34		68	34	14	20										10	02 3	4	68													_					36	32
ОП.05	процессов		Ш	8		96		32		64	34	22	8			1		Ш			Ш									<u> </u>					\perp	1		Ш		96	32	64	1	36	28
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	LJ			180		60	1	.20	56	64				L	1				Шl		9	6 3	2	64	84	28	56	L			\perp			1		L l			l		_[52	68
ОП.07	Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной	5	H			105		35			36	16	18	4						-	П		1	1				4		105	35	70							二				1	36	34
ОП.08	деятельности Основы экономики, менеджмента и			7		90 156		30 52		.04	30 56	20 40		10		1		H			H		+						+						+	90	+	H	60	66	22	44	-	36 62	24 42
ОП.10	маркетинга Охрана труда	8	Н		+	108	ЬH	36		72	38	34	+		\pm	L	士	H			┢┼	_	_		1	H		⊨⊦	\pm	<u>L</u>	Et	\pm	\pm	LH	\pm	Ŧ		L	_+	108		72		36	36
ΟΠ.11	Безопасность жизнедеятельности Биохимия хлеба, кондитерских и		Ħ	4		102		34		68	24	44		1		-		H			\Box	1	1	1				34	68		H		1	H	1	F	+		#		1		7	68	
ОП.12	макаронных изделий	4*		_	_	90		30		60	32	8	20	+	_	₩	1	\vdash			\sqcup	-	+	+	-		90	30	60	<u> </u>	4		_	 				H	ᆜ		_	-	4	36	24
ПМ.00	Профессиональные модули	7	Щ	15	1	1713		571		-		360	_	10 4	U	1	_	H			\sqcup	\perp	\bot	_			210	_	140	1	189	37	588	196	392	240	0 80	Щ	160	108	36	72	4	956	186
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	1	Ш	2		210	108	70	1	40	70	40	30		\perp	<u>L</u>	L				Ш	\perp					210	70	140														_	120	20
мдк.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		П	4		210		70	1	.40	70	40	30														210	70	140										\Box					120	20
ПП.01.01	Производственная практика (по		H	4			108		1	.08	i	3 нед.	1	_		1	T	Ħ				1	1	T		H			108	l						t		H	一	i	_		1		\neg
ПМ.1.ЭК	профилю специальности) Экзамен (квалификационный)	4	H		-				$ +$ $^{-}$	\dashv			+	+	+	1	+	\forall	\vdash		\vdash	-	+	+	+	\vdash		\vdash	+-	1	\vdash	+	+	++	+	╁		\vdash	\dashv		-	+	1		-
	Всего часов с учетом практик	Ė	H		_				2	48				1	+	1	+	H			\vdash	-	+	-		H			248	1		+	+		+	+		H	一十		\dashv		1		-
ПМ.02	Производство хлеба и	2	Ħ	3		414	216	138		-	130	86	60	+	1		1	П			t	_		t					1	168	56	111	2 126	42	84	120	0 40	Ħ	80				1	260	16
11/1.02	хлебобулочных изделий		ш	-			-10	230			100					1					ш				_					200		1.1.	120	1	04	12	- 70	ш	لــّـــ		L_		J	1 -00	

			ы пром		чной			Vuef	бная наг	nvaka i	ofivuaio	IIIWYCG I	u														Распре	деление г	по курсам	и семес	рам												Τ.	06	
			аттест	ации			-		оная на	рузка		язатель					Семест	τn 1	Курс		Семестр	n 2	-	Семест		ypc 2	Семе	Tn 4	-	Семес	m 5	Курс 3	Cer	иестр б		$+\!\!-$	Семест		Курс 4		честр 8			Обязател учебна	3Я
				-	gi ,		10 BK	бота	_		- 00		числе		Ą		CEMEC	1 1	17		Cericery	2	2	Cerice		17	CCPIC	.ip 4	20	CEMEC	100	14		iccip c	1	4	T	<u> </u>	十		лестр о	9		нагруз	ка
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных	₽	-	aren.	идиви эботь	ьная	в вид	ea Be	иин	. E					ΔημΒι V		ж				æ			эя	_		ээ	_		ж			æ				эв	Π.		Æ			ЦМК		
	модулей, МДК, практик	заме	are:	ер. з	e, и	имал	ой п	ельн	ульт	ar by 3	ž	ЯИЯ	\$ME	ары идив.	pc./ 1	Ä.	EL PE	Ę.	льнау сузка	Ä.	E E :	льт. Пьная	ž.	ET ET	ът.	M.	та вт	TeT.	Jy3KZ	ельн та	JEHA	эузка	. F	ם 교	1bHas	MM.	E E	ЪТ.	эузка	₩. 61bH	19 Ta	льная 3узка		Обяз.	Вар.
		æ	m	Диффер	DOEK	Мако	В том ч	EOT:	Консу	ауд нагру	лекции	Пр. занятия	Лаб. заня	урс./ин	10 KY	Максим	тоят	Консу	3ате	Максим	рабо	3a Ter 1. Han	Макс	рабо	эатег	fakci.	тоят	Консу	д.нагруз Максим.	тоят	онсу	д.наг.	TOT	рабо	зате	Makc	тоят	эате/	тнап	TOST.	рабо Консу	зате/			часть
				₫	φ	_	Part.	Самос	- 8	Ö		은	Лаб	S S E	OP 10	_	awo.	ž	a ay	-	awoc	3 069.	_	эмос	3 80	ay 2	эмос	, X	aye	ЭМОС	3 8	aya ,	awo.	ž	90	<i>i</i> -	awoc	ž 8	aya	awo.	3	ауд			
-	Технология производства хлеба и		H			1	Ε										0	_			0	_	1	0	_	-	0		_	0		-	0	+	-	+	-	$-\!\!\!+$	+	_	+	₩	+		
МДК.02.01	хлебобулочных изделий	6		7*		414		138			130		60																168	56	1	.12 12	16 4	2	84	120	40		30	丄		ш	L	260	16
УП.02.01	Учебная практика Производственная практика (по		H	7* 7		H	72			72		2 нед.					\vdash	_				_	+		_	+			+		-	+		+		+	++		72	+	+	Н	F	-+	
ПП.02.01	профилю специальности)	_		/			144		1	44		4 нед.			-											-			_		_	_		+		₩	+	- 14	44	+	\perp	Н	F		
ПМ.2.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7								02					-																			+	0.4	+	++	+	-	+	+	Н	F		
_	Всего часов с учетом практик Производство кондитерских								-+	92								-							_	+					_	12		+	84	+-	++	- 25	96	+	+	Н	L	\dashv	-
ПМ.03	изделий	1		4	1 (530	216	210	4	20	190	114	76	40												_			273	91	1	82 35	7 11	9	238	₩	$\bot \bot$		4	_		ш	F	372	48
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий			6*	6	420		140	2	80	120	80	40	40															189	63	1	.26 23	1 7	7	154								L	252	28
мдк.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий			6*		210		70	1	40	70	34	36																84	28		56 12	6 4	2	84									120	20
УП.03.01	Учебная практика			6			72			72		2 нед.														1									72	1	T	$\neg \vdash$	\top	\dashv		П			
ПП.03.01	Производственная практика (по			6			144		1	44		4 нед.																							144	1	T								
ПМ.З.ЭК	профилю специальности) Экзамен (квалификационный)	6	H			t				1			- 		1							_				1								\top		+	+	+	+	+		Н	F	-	
	Всего часов с учетом практик								6	36								-					1	1 1	-	+					1	82	-		454	+	+	+	+	+		М	-	-	
ПМ.04	Производство макаронных	1	H	2		126	72	42	-+	-	44	20	20	\top	1	 	H	\dashv	\dashv		\dashv	1	1	+	\dashv	\top	\top	\dashv	126	42	_	34	+	\top	+ -	†	\forall	+	+	+	\top	\sqcap	F	48	36
	изделий Технология производства макаронных	Ė	H	-	_	_		-+	-	-	-+		-	+	1	 	\vdash	-+	+		+	+	+-	+	+	1	+	+	_	-	_	_		+	+	+	++	+	+	+	+	H	-		_
МДК.04.01	изделий		\dashv	5		126	-	42		-	44	20	20	\perp	-	<u> </u>	\vdash	_				_	1	+	_	_		_	126	42	-+	34	_	_	_	₩	++	+	4	+	\perp	\vdash	L	48	36
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		Ш	5			72			72		2 нед.																				72				<u> </u>	Ш					Ш	L		
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	5																																		<u> </u>	Ш		_			Ш	L		
	Всего часов с учетом практик								1	56																					1	56		4		丄	ш		4	4		Ш	L		
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1		2	:	228	144	76	1	52	76	66	:	10																						120	40	8	30 10	08 36	5	72		120	32
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации			8		228		76	1	52	76	66		10																						120	40	8	30 10	08 36	5	72		120	32
ПП.05.01	Производственная практика (по			8			144		1	44		4 нед.														1								1		†	+	\dashv	+	\top		144			
ПМ.5.ЭК	профилю специальности) Экзамен квалификационный	8	H			- 				+					1											_								+		+-	++	+	+	+	+	\vdash	F		-
	Всего часов с учетом практик		H			t			2	96																+								+		1	+	8	30	+		216		_	-
	Выполнение работ по одной или															1										1								T		1	\top	\neg	\neg	\neg					
ПМ.06	нескольким профессиям рабочих,	1		2		L05	144	35	7	70	36	34																				10	5 3	5	70							l l		36	34
	должностям служащих ("Кондитер")																																			丄	Ш			ᆚ		Ш	L		
МДК.06.01	Эстетика и дизайн изготовления кондитерских изделий			6		105		35	7	70	36	34																				10	5 3	5	70							1 1		36	34
УП.06.01	Учебная практика		Н	6			144		1	44	-	4 нед.	_				\vdash						_	+		_									144	Ŧ	\Box	Ŧ	Ŧ	7		\blacksquare	ᆍ	\rightarrow	=
ПМ.6.ЭК	Экзамен (квалификационный)	ь	H							14					-		\vdash					_	+	+	_			_	_		_	_		+	214	+-	++	+	+	+	+	$\vdash \vdash$	+	-+	
	Всего часов с учетом практик Учебная и производственная (по									-	-		_			1		-	-			-	1	1		+			+			+	-		214	+	+	+	+	+	_	\vdash	H	+	-
	профилю специальности) практики					900				00			24 H													10)8 час	ОВ	72	час	В			асов		216	4		\perp ¹	144 4a	асов	Ш	L		
	Учебная практика Концентрированная				_	2 88 288				88			8 н 8 н					-					-		_									асов асов		72			+	+		\vdash	F		_
	Рассредоточенная					200				00			0.11	-44.				-									-					Ť				+	1 1000	╧	十			Н	F	-	
	Производственная (по профилю					512			6	12			17 H	нед.												10	08 час	ОВ	72	час	В		144	асов		144	4 часо	ЭВ	1	144 ча	асов			\Box	
	специальности) практика Концентрированная					512		-+		12	+		17 ⊦			1	H	\dashv	\dashv		+	-	+		\dashv	10			72					асов	+	144	4				асов	\vdash	H	\dashv	\dashv
	Рассредоточенная									╛								1																		工		工	工					世	
пдп	Производственная практика (преддипломная)		ΙŢ	8		144	144	T	1	44	T	4 нед	ą. T					T	T				ч	ac		-	час		ч	ac			час			4	нас			час		144		T	1
	Государственная итоговая аттестация				- 1	216			2	16	T	6 не,	д.					T	T				ч	ac		Τ.	час		ч	ac		T	час			·	ас		丁	час		216		\dashv	\neg
-	Подготовка выпускной							-	-	+	\dashv					l –		\dashv	\dashv		-	+	+	-	\dashv	+		\dashv	+-		-	+		+	+	+-	-	+	十		+	+	+	\dashv	\dashv
	квалификационной работы					144			1	44		4 нед	4.			ļ		_	_		_	_	4	ac	\dashv	—	час	_	4	ac	_	_	час	_		₩,	lac	\dashv	4	час	+	144	+	\dashv	_
	Защита выпускной квалификационной работы					72			- 1	72		2 нед	ц.					\perp					ч	ac			час		ч	ac			час	\perp		ч	ас		丄	час		72	ᆚ		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ОП	-			_	в тече	нии 1 уч.	.года пре			консулі цегося	ьтации	в объем	: 4 часа і	на 1	<u> </u>							1						_			\perp				+			+				⊢	\dashv	—
—	в т.ч. в период обучения по цикл КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	ıdМ			-	в тече	нии 1 уч	года пле		_	_	ьтации	в объем	: 4 часа і	на 1	1			\dashv				+			+			-			+				+			十			-	F	\dashv	\dashv
	в т.ч. в период обучения по цикл	ам					- ,				цегося								I																,	仜	_		土				E	二	
	ВСЕГО (по учебным циклам профессиональной подготовки, в т.ч.	13	ΙŢ	39	1 5	796	1044	1512	42	284 1	1370	1126	386 1	02 40			l T		Ţ	T			918	306	612	118	8 360	82	8 900	252	6	48 11	16 25	2	864	756	180	5:	76 63	30 162	2	468		2124	900
	практикам)	L	Н			_				1				———	1	<u> </u>	Щ	\perp	_		_	_	1			ļ	1			ļ-	Ļ		1	+	1	-	+	———	——	<u> </u>	ш	Ш	Ľ		_
	ВСЕГО (по учебным циклам общеобразовательной и	16	Н	50	, ,	902	1044	2214	E4	. 99	1370	1750	418	48 52	1	019	306	H.	612	1188	306	702	918	306	61.	1100	8 360		8 900	252	_	48 11	16 25	,	864	754	180		76 6.	30 162	,	468		3489	939
	профессиональной подготовкам, в т.ч. практикам)	10	Н	~	^ '	-02	-0		36	~[.5,0	., .,	~~ ¹	32	1	710	300	□ [J12	-100	250	/32	318	330	1 612	110	500	32		232	ľ	11	- 23	1	304	, 30	100	3/	03	102	~[]	100	- 1	5 105	233
	Экзамены (без учета физ. культуры, с у								-					•						•	3						3	-		2				3		仜	1		エ		3				
	Зачеты (без учета физ. культуры, с уче					-			,										_[\perp		_		\bot			Д.		-				
	Диффер. зачеты (без учета физ. культу Курсовые , индивидуальные проекты/р						ера (отм	ечены*))							1	3		\dashv		7		+	5		+	5		+	2		+		7		+	5		+		5				
	г., детель у подполуування в проектвур		(JCJ)7	2,0 4 F	ny//B1											1							-											_											

	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:
	химии;
	микробиологии, санитарии и гигиены
	электротехники и электронной техники;
	автоматизации технологических процессов;
2.5	метрологии и стандартизации.
3.1.	Спортивный комплекс: спортивный зал;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
4.	Залы:
	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.
- # 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
- в 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).

- # По освоению ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотренно проведение государственной итоговой аттестации (далее- ГИА), которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы- дипломного проекта и демонстрационного экзамена. В целом на ГИА отводится в учебном плане 216 часов (6 нед.), из которых:
 - -- 108 часов (3 нед.)- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
 - -- 36 часов (1 нед.)- защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
 - -- 36 часов (1 нед.)- подготовка к демонстрационному экзамену;
 - -- 36 часов (1 нед.)- выполнение задания демонстрационного экзамена.