


УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «КГТТС»  
Е.Н. Брежнев  
«11» июня 2021 года  
(Приказ от 11 июня 2021 г. № 271 /у)



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности**  
**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
**областного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
На базе: основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ (В НЕДЕЛЯХ) ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

<i>Курсы</i>	<i>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>Производственная практика</i>		<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>Каникулы</i>	<i>Всего</i>
			<i>по профилю специальности</i>	<i>преддипломная (для СПО)</i>				
I курс	39,5	0	0	0	1,5	0	11	52
II курс	33	4	2	0	2	0	11	52
III курс	32	4	4	0	2	0	10	52
IV курс	18,5	5	6	4	1,5	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 2. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	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	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
<b>I</b>																																																								
<b>II</b>											0				6	:::	=	=							0	0	0	0															:::	=	=	=	=	=	=	=	=					
<b>III</b>						0	0										:::	=	=					0	0						6	6	6	6												:::	=	=	=	=	=	=	=	=		
<b>IV</b>				0	0	0				6	6	6				:::	=	=					0	0			6	6	6				:::	X	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	Ш	Ш	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:



Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам



Промежуточная аттестация



Каникулы



Учебная практика



Производственная практика (по профилю специальности)



Производственная практика (преддипломная)



Подготовка к итоговой государственной аттестации



Государственная итоговая аттестация



Неделя отсутствует

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ

### кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№	Наименование
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	инженерной графики
6	технической механики
7	технологии изготовления хлебобулочных изделий
8	технологического оборудования хлебопекарного производства
9	технологии производства макарон
10	технологического оборудования макаронного производства
11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии
2	микробиологии, санитарии и гигиены
3	электротехники и электронной техники
4	автоматизации технологических процессов
5	метрологии и стандартизации
	<b>Учебная пекарня</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

	<b>Залы:</b>
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

### **5.1. Нормативная база реализации ППССЗ**

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №373 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№33402 от 01.08. 2014 г.);

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 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 года № 355»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 № 441;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции

Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 7 августа 2019 г. № 406;

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

## **5.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе:

Обучение по учебным циклам 120 недель

Учебная практика обучающихся 14 недель

Производственная практика обучающихся 11 недель

Производственная практика (преддипломная) 4 недели

Промежуточная аттестация обучающихся 7 недель

Государственная итоговая аттестация обучающихся 6 недель

Каникулы 34 недели

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

    общеобразовательного;

    общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на одного студента в год, формы проведения консультаций: индивидуальные занятия.

Общеобразовательный учебный цикл состоит из учебных предметов; профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом (квалификационным).

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика;

производственная практика.

Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика – 13 недель (468 часов), распределяется следующим образом:

2 курс – 4 недели,

3 курс – 4 недели,

4 курс – 5 недель.

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий (4 недели – 144 часа) на 3 курсе.

ПМ.03 Производство кондитерских изделий (3 недели – 108 часов) на 4 курсе.

ПМ.04 Производство макаронных изделий (2 недели – 72 часа) на 4 курсе.

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Пекарь" (4 недели – 144 часа) на 2 курсе;

Производственная практика – 12 недель (432 часа) реализуется на 2 и 4 курсах в рамках:

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (2 недели - 72 часа) на 2 курсе;

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий (4 недели – 144 часа) на 3 курсе;

ПМ.03 Производство кондитерских изделий (3 недели – 108 часов) на 4 курсе;

ПМ.04 Производство макаронных изделий (2 недели – 72 часа) на 4 курсе;

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения (1 неделя – 36 часов) на 4 курсе.

Производственная практика (преддипломная) – 4 недели (144 часа) реализуется на 4 курсе.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль;

самостоятельные работы;

устный опрос;

проверка выполнения письменных домашних заданий;

защита практических работ;

индивидуальные задания;



контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация:

зачеты;

дифференцированные зачеты;

экзамены

экзамены (квалификационные)

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практику.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий, за счет времени, выделяемого на промежуточную аттестацию. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и бальная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – не удовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом и втором курсах по 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели – в зимний период.

### **5.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом и втором курсах.

Общеобразовательный цикл включает 12 общеобразовательных учебных предметов (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- Русский язык,
- Литература;
- Иностранный язык;
- Математика;

- История;
- Физическая культура;
- Основы безопасности жизнедеятельности;
- Астрономия;
- Информатика;
- Химия;
- Родной язык;
- Биология

Общими предметами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Математика», геометрия», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

По выбору из обязательных предметных областей изучаются три предмета: «Информатика», «Химия» и «Родной язык» в соответствии с профилем получаемого образования. Три учебных предмета изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования: «Математика», «Информатика» и «Химия».

В учебный план включен 1 дополнительный учебный предмет, учитывающий специфику специальности: «Биология».

В период изучения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный цикл составляет:

максимальная учебная нагрузка – 1404 часа,

обязательная учебная нагрузка – 1404 часов, из них:

теоретические занятия – 698 часов, лабораторные и практические занятия – 706 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия» и «Биология», «История».

#### **5.4 Формирование вариативной части ППССЗ**

Вариативная часть ППССЗ в объеме 1350 часов максимальной нагрузки (900 часов обязательной аудиторной нагрузки) по согласованию с основным социальным партнером направлена на увеличение объема времени отведенного ФГОС СПО. На основании анализа соответствия ФГОС СПО и требований работодателей по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий введены учебные дисциплины и отдельные темы (дидактические единицы) в учебные дисциплины и профессиональные модули обязательной части в следующем объеме:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл:

«История» – увеличили на 16 часов

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

«Инженерная графика» увеличили на 70 часов, «Техническая механика» увеличили на 60 часов, «Электротехника и электронная техника» увеличили на 50 часов, «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» увеличили на 40 часов, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» увеличили на 30 часа, «Правовые основы профессиональной деятельности» увеличили на 30 часов, «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» увеличили на 30 часа, «Безопасность жизнедеятельности» увеличили на 20 часов».

Профессиональные модули: введены отдельные темы (дидактические единицы).

«МДК 02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» увеличили на 40 часов, МДК 03.02 «Технология производства мучных кондитерских изделий» увеличили на 74 часа.

Введен МДК:

МДК 06.01 «Приготовление, формование и изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий 214 часов.

#### **6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

Формой проведения государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы.

**Согласовано:**

**Заместитель директора по УР**

**Заместитель директора по УПР**

**Заведующая учебной частью**



**Е.В. Никитова**

**В.В. Минаев**

**И.Н. Бурцева**

**3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 3г. 10 мес.**

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	учебная нагрузка обучающихся							распределение обязательной нагрузки по курсам							
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в форме практической подготовки	в том числе			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							лекций, уроков	лабораторно-практические занятия	курсов. работа (проект)	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ОУП</b>	<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>		<b>1404</b>		<b>1404</b>	<b>256</b>	<b>698</b>	<b>706</b>		<b>564</b>	<b>686</b>	<b>90</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Общие учебные предметы</b>		<b>934</b>		<b>934</b>	<b>162</b>	<b>402</b>	<b>532</b>		<b>408</b>	<b>418</b>	<b>44</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.01	Русский язык	-,Э	78		78	16	38	40		34	44						
ОУП.02	Литература	-,ДЗ	120		120	24	62	58		52	68						
ОУП. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	120		120	24	0	120		54	66						
ОУП.04	Математика	-, -,Э	234		234	46	150	84		54	72	44	64				
ОУП. 05	История	-,Э	120		120	24	62	58		54	66						
ОУП. 06	Физическая культура	З,ДЗ	120		120	24	2	118		54	66						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	70		70	14	36	34		34	36						
ОУП.08	Астрономия	ДЗ	72		72	14	52	20		72							
	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>		<b>348</b>		<b>348</b>	<b>70</b>	<b>214</b>	<b>134</b>		<b>88</b>	<b>214</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП. 09	Информатика	-,ДЗ	100		100	20	50	50		34	66						
ОУП .10	Химия	-, -,Э	168		168	34	108	60		54	68	46					
ОУП.11	Родной язык	-,ДЗ	80		80	16	56	24			80						
	<b>Дополнительные учебные предметы</b>		<b>122</b>		<b>122</b>	<b>24</b>	<b>82</b>	<b>40</b>		<b>68</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.12	Биология	-,Э	122		122	24	82	40		68	54						
	Индивидуальный проект	-,Защита	18		18												
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППСЗ</b>		<b>5438</b>	<b>1513</b>	<b>3924</b>	<b>3046</b>	<b>1660</b>	<b>1324</b>	<b>40</b>	<b>48</b>	<b>142</b>	<b>486</b>	<b>764</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>672</b>	<b>224</b>	<b>448</b>	<b>178</b>	<b>92</b>	<b>356</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>104</b>	<b>92</b>	<b>32</b>	<b>80</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, -, ДЗ	72	24	48	18	40	8								48	
ОГСЭ.02	История	-, -, ДЗ	96	32	64	24	52	12				64					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, Э	168		168	68	0	168				44	64	60			
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3, 3, 3, 3, ДЗ	336	168	168	68	0	168				32	40	32	32	32	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>430</b>	<b>144</b>	<b>286</b>	<b>114</b>	<b>186</b>	<b>100</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>166</b>	<b>46</b>	<b>38</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	-, -, -, ДЗ	106	36	70	28	40	30					70				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, -, -, ДЗ	54	18	36	14	26	10								36	
ЕН.03	Химия	-, -, -, -, Э	270	90	180	72	120	60					96	46	38		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>4336</b>	<b>1145</b>	<b>3190</b>	<b>2754</b>	<b>1382</b>	<b>868</b>	<b>40</b>	<b>48</b>	<b>142</b>	<b>346</b>	<b>494</b>	<b>438</b>	<b>794</b>	<b>460</b>	<b>468</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1618</b>	<b>540</b>	<b>1078</b>	<b>642</b>	<b>644</b>	<b>434</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>96</b>	<b>192</b>	<b>164</b>	<b>284</b>	<b>144</b>	<b>102</b>
ОП.01	Инженерная графика	-, -, Э	144	48	96	58	54	42					96				
ОП.02	Техническая механика	-, -, -, Э	144	48	96	58	52	44						96			
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	72	24	48	28	32	16		48							
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, ДЗ	144	48	96	58	56	40					96				
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	-, -, -, -, Э	144	48	96	58	52	44							44	52	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	144	48	96	58	48	48							96		
ОП.07	Метрология и стандартизация	-, Э	144	48	96	58	56	40				96					
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	72	24	48	28	28	20							48		
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, -, -, Э	120	40	80	48	50	30								44	36
ОП.10	Охрана труда	-, -, -, ДЗ	72	24	48	28	36	12							48		
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-, -, ДЗ	102	34	68	40	48	20						68			
ОП.12	Основы предпринимательства	-, -, -, -, ДЗ	99	33	66	38	46	20									66
ОП.13	Рисование и лепка	-, -, -, -, ДЗ	73	25	48	28	24	24								48	
ОП.14	Планирование профессиональной карьеры	-, -, -, -, ДЗ	72	24	48	28	30	18							48		
ОП.15	Основы финансовой грамотности	-, ДЗ	72	24	48	28	32	16			48						
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2718</b>	<b>605</b>	<b>2112</b>	<b>2112</b>	<b>738</b>	<b>434</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>94</b>	<b>250</b>	<b>302</b>	<b>274</b>	<b>510</b>	<b>316</b>	<b>366</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	-, Э(к)	<b>252</b>	<b>60</b>	<b>192</b>	<b>192</b>	<b>78</b>	<b>42</b>			<b>94</b>	<b>98</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-, Э	180	60	120	120	78	42			94	26					

<b>ПП 01</b>	Производственная практика	-,-,ДЗ	72		72	72						72					
<b>ПМ 02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	-,-,-,-,Эк	747	152	594	594	176	110	20	0	0	0		274	320	0	0
МДК 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-,-,-,-,Э	459	153	306	306	176	110	20					202	104		
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	144		144	144								72	72		
ПП. 02	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	144		144	144									144		
<b>ПМ. 03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	-,-,-,-,-,Эк	651	145	506	506	176	94	20	0	0	0	0	0	190	316	0
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	-,-,-,-,Э	111	37	74	74	52	22							74		
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,Э	324	108	216	216	124	72	20						116	100	
УП 03	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108		108	108											108
ПП 03	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108		108	108											108
<b>ПМ 04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	-,-,-,-,-,-,Эк	312	56	256	256	68	44		0	0	0	0	0	0	0	256
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий	-,-,-,-,-,-,Э	168	56	112	112	68	44									112
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72											72
ПП 04	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72											72
<b>ПМ 05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	-,-,-,-,-,-,-,Эк	147	37	110	110	50	24		0	0	0	0	0	0	0	110
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации	-,-,-,-,-,-,-,Э	111	37	74	74	56	18									74
ПП 05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	36		36	36											36
<b>ПМ 06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Пекарь"</b>	-,-,-,Эк	609	155	454	454	190	120		0	0	152	302	0	0	0	0
МДК 06.01	Приготовление, формование и изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий	-,-,-,Э	465	155	310	310	190	120				152	158				

УП.06	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	144		144	144							144				
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4 нед.	144		144												144
ПА.00	Промежуточная аттестация	7 нед.	252		252					36	36	36	36	36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.	216		216												216
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.															
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.															
ВК.00	Время каникулярное	34 нед.															
	Учебная нагрузка (в неделю)									36	36	36	36	36	36	36	36
	<b>ВСЕГО</b>		7454	1513	5940	3302	2358	2030	40	612	864	612	864	612	900	612	864
	Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый год обучения					ВСЕГО	Дисциплины и МДК			612	864	540	720	540	684	396	324
	Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа)						Учебной практики			0	0	0	144	72	72	108	72
	Выполнение дипломной работы с 20.05.2025 г. по 16.06.2025 г. (всего 4 нед.)						Производственная практика			0	0	72	0	0	144	108	108
	Защита дипломной работы с 17.06.2025 г. по 30.06.2025 г. (всего 2 нед.)						Экзамены (к)			0	0	1	1	0	1	1	2
	19Э; 6 Эж; 31 ДЗ						Экзаменов			0	3	3	3	2	3	2	3
							Дифф. зачетов			2	7	2	3	1	6	6	4
							Зачетов			0	0	0	0	0	0	0	0
							Курсовые работы			0	0	0	0	1	0	1	0