

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

19.02.11*код***Технология продуктов питания из растительного сырья***наименование специальности*

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*направленность: **Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков**квалификация: **техник-технолог**форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2025профиль получаемого профессионального образования **технологический (с углубленным изучением химии и биологии)***при реализации программы среднего общего образования***Приказ об утверждении ФГОС** от 18.05.2022 № 341**Виды деятельности**

ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

обеспечение деятельности структурного подразделения

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4		Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5		Апрель				27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5					6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7			8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29			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	6 - 12	13 - 19
Нед	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			
I																	Э	К	К																		У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II				У	У	У									У	У	Э	К	К																	У	У	У	У			Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
III	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П							Э	К	К														У	У	У	У	Э	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=		

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16	21	37	11	20	31	6	13	19	87
У	Учебная практика		2	2	5	4	9	4	4	8	19
П	Производственная практика (по профилю специальности)							6		6	6
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	1	1	2	6
Г	Государственная итоговая аттестация								6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2		2	23
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147

		Формы пром. атт.			Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
														Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет с оц.	КП	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	4464	4074	4074	252	138	2308	3152	1312	612	864	612	900	612	864
СГ.Социально-гуманитарный цикл					680	680	598	598	50	32	336	500	180	224	166	50	132	46	62
СГ.01	История России	1			80	80	64	64	8	8		80		80					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		24		152	152	136	136	12	4	122	152		36	48	24	44		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		1		74	74	68	68	4	2	44	74		74					
СГ.04	Физическая культура		24		150	150	134	134	12	4	124	150		34	46	26	44		
СГ.05	Основы финансовой грамотности		4		44	44	40	40	2	2	16	44					44		
СГ.06	Основы бережливого производства		5		46	46	42	42	2	2			46					46	
СГ.07	Основы философии	6			62	62	52	52	2	8			62						62
СГ.08	Деловой русский язык и культура речи		2		72	72	62	62	8	2	30		72		72				
ОП.Общепрофессиональный цикл					1062	1062	962	962	54	46	450	368	694	298	558	124			82
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1			96	96	80	80	8	8	38	96		96					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	2			100	100	88	88	4	8	36	100		48	52				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		6		82	82	78	78	2	2	38	82							82
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		2*		90	90	84	84	4	2	42	90			90				
ОП.05	Элементы высшей математики		2		90	90	82	82	6	2	40		90		90				
ОП.06	Химия пищевых производств	2	1		316	316	292	292	14	10	144		316	154	162				
ОП.07	Биохимия продуктов брожения		2		72	72	64	64	6	2	28		72		72				
ОП.08	Экологические основы природопользования		3		38	38	34	34	2	2	8		38			38			
ОП.09	Основы оформления проектной документации		2*		92	92	84	84	6	2	42		92		92				
ОП.10	Метрология и стандартизация	3			86	86	76	76	2	8	34		86			86			
ПЦ.Профессиональный цикл					2506	2506	2298	2298	148	60	1522	2068	438	90	140	438	768	566	504
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродительных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	6	1234455	5	1072	1072	946	946	108	18	440	772	300	90	68	258	532	120	4
МДК.01.01	Технология и оборудование производства безалкогольных напитков		1		90	90	80	80	8	2	40	66	24	90					
МДК.01.02	Технология и оборудование производства солода и пива		23		126	126	108	108	14	4	56	90	36		68	58			
МДК.01.03	Технология и оборудование винодельческого производства		45	5	588	588	524	524	60	4	232	422	166			200	326	62	
МДК.01.04	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства		4		206	206	180	180	24	2	88	148	58				206		
МДК.01.05	Выполнение работ по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"		5		58	58	54	54	2	2	24	42	16					58	
Э	Экзамен по модулю ПМ.01	6*			4	4				4		4							4
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродительных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	6	66		150	150	130	130	12	8	64	110	40						150

-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов								Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
															Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет с оц.	КП	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	
МДК.02.01	Организация процессов производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		6		70	70	66	66	2	2	32	50	20						70	
МДК.02.02	Охрана труда		6		76	76	64	64	10	2	32	56	20						76	
Э	Экзамен по модулю ПМ.02	6*			4	4				4		4							4	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	5	45		170	170	140	140	18	12	70	128	42				92	78		
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		4		92	92	80	80	10	2	40	66	26				92			
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции		5*		70	70	60	60	8	2	30	54	16					70		
Э	Экзамен по модулю ПМ.03	5			8	8				8		8						8		
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	6	666		206	206	182	182	10	14	48	150	56						206	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		6*		84	84	78	78	4	2	38	60	24						84	
МДК.04.02	Правовые основы профессиональной деятельности		6*		70	70	64	64	4	2		50	20						70	
МДК.04.03	Психология общения		6		44	44	40	40	2	2	10	32	12						44	
Э	Экзамен по модулю ПМ.04	6			8	8				8		8							8	
П	ПРАКТИКИ	5	2334556		908	908	900	900		8	900	908			72	180	144	368	144	
УП.01.01	Учебная практика (МДК 01.01)		2		72	72	72	72			72	72			72					
УП.01.02	Учебная практика (МДК 01.02)		3		72	72	72	72			72	72				72				
УП.01.03	Учебная практика (МДК 01.03)		3		108	108	108	108			108	108				108				
УП.01.04	Учебная практика (МДК 01.04)		4		144	144	144	144			144	144					144			
УП.01.05	Учебная практика (МДК 01.05)		5		144	144	144	144			144	144						144		
УП.01.06	Учебная практика (ПМ.01)		6*		144	144	144	144			144	144							144	
ПП.01.01	Производственная практика		5*		216	216	216	216			216	216						216		
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	5			8	8				8		8						8		
ГИА.Государственная итоговая аттестация					216	216	216	216				216							216	
ГИА	Государственная итоговая аттестация (защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен)				216	216	216	216				216							216	
Итого акад.часов (без факультативов)					4464	4464	4074	4074	252	138	2308	69.11%	30.89%	612	864	612	900	612	864	
Учебные практики, акад.часов Производственные практики, акад.часов Производственная практика (преддипломная), акад.часов Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед) Контактная работа (акад.час/нед)					684 [19 нед.]											72 [2 нед.]	180 [5 нед.]	144 [4 нед.]	144 [4 нед.]	144 [4 нед.]
					216 [6 нед.]														216 [6 нед.]	
															36	36	36	36	36	36
															34	34	34	34	34	34

№	Индекс	Наименование	Семестр 1													Неделя	Контроль	Семестр 2													Неделя	Контроль	Итого за курс													Неделя	Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов										Всего	Контроль			Академических часов										Всего	Контроль	Академических часов										Всего	Контроль							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР					Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Кон такт.			Лек			Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР									
ИТОГО (с факультативами)				612											17		864											24		1476											41							
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612													864													1476																		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы			36													36													36																		
	Аудиторная нагрузка			34													34													34																		
	Контактная работа			34													34													34																		
			612	544	242	104	168	30					46	22	ТО: 16 Э: 1	792	714	336	78	300						46	32	ТО: 21 Э: 1	1404	1258	578	182	468	30				92	54	ТО: 37 Э: 2								
1	СТ.01	История России	Эк	80	64	34			30				8	8													Эк	80	64	34			30				8	8									1	
2	СТ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		36	32	2		30				4		ЗаО		48	42	4		38					4	2		ЗаО	84	74	6		68				8	2								1234		
3	СТ.03	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО	74	68	24		44				4	2														ЗаО	74	68	24		44				4	2								1			
4	СТ.04	Физическая культура		34	30	2		28				4		ЗаО		46	42	4		38					2	2		ЗаО	80	72	6		66				6	2							1234			
5	СТ.08	Деловой русский язык и культура речи												ЗаО		72	62	32		30					8	2		ЗаО	72	62	32		30				8	2							2			
6	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Эк	96	80	42	20	18				8	8														Эк	96	80	42	20	18				8	8								1			
7	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		48	46	30		16				2		Эк		52	42	22		20					2	8		Эк	100	88	52		36				4	8						12				
8	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности												ЗаО		90	84	42		42					4	2		ЗаО	90	84	42		42				4	2						2				
9	ОП.05	Элементы высшей математики												ЗаО		90	82	42		40					6	2		ЗаО	90	82	42		40				6	2						2				
10	ОП.06	Химия пищевых производств	ЗаО	154	144	68	64	12				8	2	Эк		162	148	80	48	20					6	8		Эк ЗаО	316	292	148	112	32				14	10							12			
11	ОП.07	Биохимия продуктов брожения												ЗаО		72	64	36	14	14					6	2		ЗаО	72	64	36	14	14				6	2							2			
12	ОП.09	Основы оформления проектной документации												ЗаО		92	84	42		42					6	2		ЗаО	92	84	42		42				6	2							2			
13	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ЗаО	90	80	40	20	20				8	2	ЗаО		68	64	32	16	16					2	2		ЗаО(2)	158	144	72	36	36				10	4							123456			
14	МДК.01.01	Технология и оборудование производства безалкогольных напитков	ЗаО	90	80	40	20	20				8	2														ЗаО	90	80	40	20	20				8	2								1			
15	МДК.01.02	Технология и оборудование производства солода и пива												ЗаО		68	64	32	16	16					2	2		ЗаО	68	64	32	16	16				2	2							23			
ПРАКТИКИ			(План)												72	72			72						2			72	72			72								2								
	УП.01.01	Учебная практика (МДК 01.01)												ЗаО	72	72			72						2		ЗаО	72	72			72								2					2			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																													
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) ЗаО(3)													Эк(2) ЗаО(7)													Эк(4) ЗаО(10)																			
КАНИКУЛЫ														2												9												11										

№	Индекс	Наименование	Семестр 3												Неделя	Контроль	Семестр 4												Неделя	Контроль	Итого за курс												Неделя	Каф.	Семестр																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
			Контроль	Академических часов										Всего			Контр оль	Контр оль	Академических часов												Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль				Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр оль	Контр оль	Всего	Контр

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5													Неделя	Контроль	Семестр 6													Неделя	Контроль	Итого за курс													Неделя	Каф.	Семестр			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль												
ИТОГО (с факультативами)				612														17		864														24		1476														41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612																864																1476																
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед.)	ОП, факультативы			36																36																36																
	Аудиторная нагрузка			34																34																34																
	Контактная работа			34																34																34																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				252	204	94	30	24	20	36					24	24	ТО: 6 Э: 1		504	442	244	12	138	48					26	36	ТО: 13 Э: 1		756	646	338	42	162	68	36			50	60	ТО: 19 Э: 2								
1	СТ.06	Основы бережливого производства	ЗаО	46	42	22			20						2	2			Эк	62	52	36			16				2	8		ЗаО	46	42	22			20			2	2				5						
2	СТ.07	Основы философии														Эк		62	52	36				16				2	8		Эк	62	52	36				16			2	8				6						
3	ОП.03	Автоматизация технологических процессов														ЗаО		82	78	40	12	26					2	2		ЗаО	82	78	40	12	26				2	2				6								
4	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ЗаО(2) КП	120	102	42		24		36				14	4	Эк		4										4		Эк ЗаО(2) КП	124	102	42		24		36			14	8				123456							
5	МДК.01.03	Технология и оборудование винодельческого производства	ЗаО КП	62	48	12				36				12	2															ЗаО КП	62	48	12				36			12	2				345							
6	МДК.01.05	Выполнение работ по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	ЗаО	58	54	30		24						2	2															ЗаО	58	54	30		24				2	2				5								
7	Э	Экзамен по модулю ПМ.01														Эк		4									4		Эк	4									4			6										
8	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях														Эк ЗаО(2)		150	130	66		64					12	8		Эк ЗаО(2)	150	130	66		64				12	8				6								
9	МДК.02.01	Организация процессов производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях														ЗаО		70	66	34		32					2	2		ЗаО	70	66	34		32				2	2				6								
10	МДК.02.02	Охрана труда														ЗаО		76	64	32		32					10	2		ЗаО	76	64	32		32				10	2				6								
11	Э	Экзамен по модулю ПМ.02														Эк	4										4		Эк	4								4			6											
12	ПМ.03	Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Эк ЗаО	78	60	30	30							8	10														Эк ЗаО	78	60	30	30					8	10			45										
13	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	ЗаО	70	60	30	30							8	2														ЗаО	70	60	30	30					8	2			5										
14	Э	Экзамен по модулю ПМ.03	Эк	8											8														Эк	8									8			5										
15	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения														Эк ЗаО(3)	206	182	102		48	32				10	14		Эк ЗаО(3)	206	182	102		48	32			10	14			6										
16	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения														ЗаО	84	78	40		38					4	2		ЗаО	84	78	40		38				4	2			6										
17	МДК.04.02	Правовые основы профессиональной деятельности														ЗаО	70	64	32		32					4	2		ЗаО	70	64	32			32			4	2			6										
18	МДК.04.03	Психология общения														ЗаО	44	40	30		10					2	2		ЗаО	44	40	30		10				2	2			6										
19	Э	Экзамен по модулю ПМ.04														Эк	8									8		Эк	8									8			6											
20	П	ПРАКТИКИ	Эк ЗаО(2)	368	360			360						8		ЗаО	144	144			144								Эк ЗаО(3)	512	504			504				8				23456										
21	КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	Эк	8										8															Эк	8								8			5											
ПРАКТИКИ (План)				360	360			360						10			144	144			144						4			504	504			504						14												
	УП.01.05	Учебная практика (МДК 01.05)	ЗаО	144	144			144							4			144	144			144							ЗаО	144	144			144					4			5										
	УП.01.06	Учебная практика (ПМ.01)														ЗаО	144	144			144								4			144	144			144			4			6										
	ПП.01.01	Производственная практика	ЗаО	216	216			216							6														ЗаО	216	216			216				6			5											
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																	216	216			216						6			216	216			216					6													
	ГИА	Государственная итоговая аттестация (защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен)															216	216			216						6			216	216			216				6			6											
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) ЗаО(5) КП													Эк(3) ЗаО(5)													Эк(5) ЗаО(10) КП																							
КАНИКУЛЫ																																										2										