

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утвержден приказом директора

от 31.05.2023 № 63-о/д

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

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

направленность: **Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

квалификация: **техник-технолог**

форма обучения **Очная** **Срок получения образования по ОП** **3г 10м** **год начала подготовки по УП** **2023**

профиль получаемого профессионального образования **естественно- научный (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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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		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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
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																		К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
II																	Э	К	К								П	П	П															Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
III											П	П					Э	К	К					У	У										П	П	П	П	П	П	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
IV											У	У	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			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 4/6	22 2/6	39	16	20	36	14	14	28	10	13	23	126
У	Учебная практика								4	4	2	4	6	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)					3	3	2	6	8	4		4	15
Э	Промежуточная аттестация	2/6	1 4/6	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

		Формы пром. атт.			Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
														Семест р 1 [16 4/6 нед]	Семест р 2 [22 2/6 нед]	Семест р 3 [16 нед]	Семест р 4 [20 нед]	Семест р 5 [14 нед]	Семест р 6 [14 нед]	Семест р 7 [10 нед]	Семест р 8 [13 нед]
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	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					1476	1476	1336	1326	94	46	639	100%	0%	612	864						
СОО.Среднее общее образование					1476	1476	1336	1326	94	46	639	1476		612	864						
ОУД	Базовые дисциплины	222	22222 22222		1366	1366	1248	1248	74	44	603	1366		568	798						
ОУД.01	Русский язык	2			126	126	112	112	6	8	62	126		70	56						
ОУД.02	Литература		2		84	84	78	78	4	2	29	84		36	48						
ОУД.03	Математика		2		152	152	140	140	10	2	78	152		54	98						
ОУД.04	Иностранный язык		2		86	86	78	78	6	2	46	86		36	50						
ОУД.05	Информатика		2		86	86	78	78	6	2	38	86		36	50						
ОУД.06	Физика		2		110	110	100	100	8	2	34	110		36	74						
ОУД.07	Химия (профильная, углубленная)	2			210	210	194	194	8	8	118	210		86	124						
ОУД.08	Биология (профильная, углубленная)	2			130	130	116	116	6	8	62	130		52	78						
ОУД.09	История		2		84	84	78	78	4	2		84		36	48						
ОУД.10	Обществознание		2		64	64	56	56	6	2		64		36	28						
ОУД.11	География		2		46	46	40	40	4	2	10	46		20	26						
ОУД.12	Физическая культура		2		104	104	100	100	2	2	94	104		34	70						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2		84	84	78	78	4	2	32	84		36	48						
ОУД	Предлагаемые ОО		2		110	110	88	78	20	2	36	110		44	66						
ОУД.14	Введение в специальность и индивидуальное проектирование		2		110	110	88	78	20	2	36	110		44	66						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	4464	4074	4074	254	136	2368	3138	1326			612	864	612	900	612	864
СГ.Социально-гуманитарный цикл					652	652	572	572	48	32	298	526	126			150	162	128	64	44	104
СГ.01	История России	3			78	78	64	64	6	8		78				78					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		46		146	146	128	128	14	4	114	146				36	46	32	32		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4		74	74	68	68	4	2	44	74					74				
СГ.04	Физическая культура		46		142	142	126	126	12	4	112	142				36	42	32	32		
СГ.05	Основы финансовой грамотности		7		44	44	40	40	2	2		44								44	
СГ.06	Основы бережливого производства		8*		42	42	38	38	2	2		42									42
СГ.07	Основы философии	8			62	62	52	52	2	8			62								62
СГ.08	Деловой русский язык и культура речи		5		64	64	56	56	6	2	28		64					64			
ОП.Общепрофессиональный цикл					1090	1090	964	964	80	46	470	382	708			374	400	132	98		86
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3			90	90	80	80	2	8	40	90				90					
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	4			102	102	86	86	8	8	40	102				54	48				
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов		8		86	86	78	78	6	2	38	86									86
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4		96	96	86	86	8	2	40	96				54	42				
ОПЦ.05	Элементы высшей математики		4		88	88	80	80	6	2	40		88				88				
ОПЦ.06	Химия пищевых производств	4	3		332	332	298	298	24	10	148	8	324			176	156				
ОПЦ.07	Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий		4		66	66	60	60	4	2	28		66				66				
ОПЦ.08	Экологические основы природопользования		5		46	46	42	42	2	2	12		46					46			
ОПЦ.09	Метрология и стандартизация	6			98	98	84	84	6	8	44		98						98		
ОПЦ.10	Основы оформления проектной документации		5		86	86	70	70	14	2	40		86					86			
ПЦ.Профессиональный цикл					2506	2506	2322	2322	126	58	1600	2014	492			88	302	352	738	568	458

ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	7	44666 677	6	1076	1076	968	968	84	24	496	722	354			88	194	280	370	144	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		4		152	152	140	140	10	2	70	110	42			88	64				
МДК.01.02	Технология и оборудование производства хлеба и хлебобулочных изделий		46*	6	302	302	274	274	24	4	136	218	84				130	78	94		
МДК.01.03	Технология и оборудование производства сахаристых кондитерских изделий		67*		292	292	264	264	24	4	156	210	82					124	122	46	
МДК.01.04	Технология и оборудование производства мучных кондитерских изделий		6*		152	152	140	140	10	2	60	110	42					78	74		
МДК.01.05	Технология и оборудование производства макаронных изделий		7*		90	90	80	80	8	2	40	66	24							90	
МДК.01.06	Выполнение работ по профессии "Пекарь"		6		80	80	70	70	8	2	34		80						80		
Э	Экзамен по модулю ПМ.01	7			8	8				8		8								8	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	8	88		144	144	130	130	6	8	64	104	40								144
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба,хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий		8*		70	70	66	66	2	2	32	50	20								70
МДК.02.02	Охрана труда		8*		70	70	64	64	4	2	32	50	20								70
Э	Экзамен по модулю ПМ.02	8*			4	4				4		4									4
ПМ.03	Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	8	88		166	166	144	144	14	8	70	124	42							48	118
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		8*		94	94	80	80	12	2	40	70	24							48	46
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		8*		68	68	64	64	2	2	30	50	18								68
Э	Экзамен по модулю ПМ.03	8*			4	4				4		4									4
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8	778		212	212	180	180	22	10	70	156	56							160	52
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		8		96	96	80	80	14	2	38	70	26							48	48
МДК.04.02	Правовые основы профессиональной деятельности		7		68	68	60	60	6	2	20	50	18							68	
МДК.04.03	Психология общения		7		44	44	40	40	2	2	12	32	12							44	
Э	Экзамен по модулю ПМ.04	8*			4	4				4		4									4
п	ПРАКТИКИ	6	45666 7788		908	908	900	900		8	900	908					108	72	368	216	144
УП.01.01	Учебная практика (МДК.01.02)		6*		72	72	72	72			72	72							72		
УП.01.02	Учебная практика (МДК.01.06)		6		72	72	72	72			72	72							72		
УП.01.03	Учебная практика (МДК.01.03)		7*		72	72	72	72			72	72								72	
ПП.01.01	Производственная практика (МДК.01.01)		4		108	108	108	108			108	108					108				
ПП.01.02	Производственная практика (МДК.01.04)		5		72	72	72	72			72	72						72			
ПП.01.03	Производственная практика (МДК.01.02)		6*		216	216	216	216			216	216							216		
ПП.01.04	Производственная практика (МДК.01.03)		7*		144	144	144	144			144	144								144	
УП.02.01	Учебная практика (МДК.04.01)		8*		36	36	36	36			36	36									36
УП.03.01	Учебная практика (МДК.03.01)		8*		108	108	108	108			108	108									108
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Кондитер"	6			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)					5940	5940	5410	5400	348	182	3007	68.79%	31.21%	612	864	612	864	612	900	612	864

Учебные практики, акад.часов	360 [10 нед.]					144 [4 нед.]	72 [2 нед.]	144 [4 нед.]
Производственные практики, акад.часов	540 [15 нед.]				108 [3 нед.]	72 [2 нед.]	216 [6 нед.]	144 [4 нед.]
Производственная практика (преддипломная), акад.часов								
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)		36	36	36	36	36	36	36
Контактная работа (акад.час/нед)		34.68	33.95	34	34	34	34	34

[illegible]

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7										Неделя	Контроль	Семестр 8										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)				396	340	174	50	80	36					38	18	ТО: 10 Э: 1		504	442	226	62	110	44					28	34	ТО: 13 Э: 1		900	782	400	112	190	80					66	52	ТО: 23 Э: 2											
1	СТ.05	Основы финансовой грамотности	ЗаО	44	40	20			20					2	2		ЗаО	42	38	20			18				2	2		ЗаО	44	40	20			20				2	2					7									
2	СТ.06	Основы бережливого производства															Эк	62	52	26			18				2	2		ЗаО	42	38	20			18				2	2					8									
3	СТ.07	Основы философии															Эк	62	52	26			26				2	8		Эк	62	52	26			26				2	8					8									
4	ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов															ЗаО	86	78	40	12	26					6	2		ЗаО	86	78	40	12	26					6	2					8									
5	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Эк ЗаО(2)	144	120	60	30	30						12	12															Эк ЗаО(2)	144	120	60	30	30					12	12							34567							
6	МДК.01.03	Технология и оборудование производства сахаристых кондитерских изделий	ЗаО	46	40	20	10	10						4	2															ЗаО	46	40	20	10	10					4	2							567							
7	МДК.01.05	Технология и оборудование производства макаронных изделий	ЗаО	90	80	40	20	20						8	2															ЗаО	90	80	40	20	20					8	2							7							
8	Э	Экзамен по модулю ПМ.01	Эк	8										8																Эк	8										8							7							
9	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях															Эк ЗаО(2)	144	130	66		64					6	8		Эк ЗаО(2)	144	130	66		64					6	8							8							
10	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба,хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий															ЗаО	70	66	34		32					2	2		ЗаО	70	66	34		32					2	2							8							
11	МДК.02.02	Охрана труда															ЗаО	70	64	32		32					4	2		ЗаО	70	64	32		32					4	2							8							
12	Э	Экзамен по модулю ПМ.02															Эк	4										4		Эк	4										4								8						
13	ПМ.03	Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		48	40	20	20							8			Эк ЗаО(2)	118	104	54	50						6	8		Эк ЗаО(2)	166	144	74	70							14	8									78				
14	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		48	40	20	20							8			ЗаО	46	40	20	20						4	2		ЗаО	94	80	40	40						12	2									78					
15	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции															ЗаО	68	64	34	30						2	2		ЗаО	68	64	34	30						2	2									8					
16	Э	Экзамен по модулю ПМ.03															Эк	4										4		Эк	4										4								8						
17	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЗаО(2)	160	140	74		50	16					16	4		Эк ЗаО	52	40	20		20					6	6		Эк ЗаО(3)	212	180	94		70	16				22	10									78					
18	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		48	40	22		18						8			ЗаО	48	40	20		20					6	2		ЗаО	96	80	42		38					14	2								78						
19	МДК.04.02	Правовые основы профессиональной деятельности	ЗаО	68	60	30		20	10					6	2															ЗаО	68	60	30		20	10				6	2								7						
20	МДК.04.03	Психология общения	ЗаО	44	40	22		12	6					2	2															ЗаО	44	40	22		12	6					2	2								7					
21	Э	Экзамен по модулю ПМ.04															Эк	4										4		Эк	4										4								8						
ПРАКТИКИ			(План)	216	216			216						6			144	144			144								4		360	360			360													10							
УП.01.03			Учебная практика (МДК.01.03)	ЗаО	72	72			72					2			ЗаО	72	72			72							1	ЗаО	72	72			72																7				
УП.02.01			Учебная практика (МДК.04.01)														ЗаО	36	36			36								ЗаО	36	36			36																8				
УП.03.01			Учебная практика (МДК.03.01)														ЗаО	108	108			108								ЗаО	108	108			108																8				
ПП.01.04			Производственная практика (МДК.01.03)	ЗаО	144	144			144					4			ЗаО	144	144											ЗаО	144	144			144																7				
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																8					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк ЗаО(5)											Эк(2) ЗаО(5)											Эк(3) ЗаО(10)																													
КАНИКУЛЫ															2																														2										

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	МДК.01.02 Технология и оборудование производства хлеба и хлебобулочных изделий	3	2
	УП.01.01 Учебная практика (МДК.01.02)	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	МДК.01.04 Технология и оборудование производства мучных кондитерских изделий	3	2
	ПП.01.03 Производственная практика (МДК.01.02)	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	МДК.01.03 Технология и оборудование производства сахаристых кондитерских изделий	4	1
	УП.01.03 Учебная практика (МДК.01.03)	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба,хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий	4	2
	УП.02.01 Учебная практика (МДК.04.01)	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	4	2
	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4	2
	УП.03.01 Учебная практика (МДК.03.01)	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	МДК.02.02 Охрана труда	4	2
	СГ.06 Основы бережливого производства	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	4	2
	Э Экзамен по модулю ПМ.02	4	2
	Э Экзамен по модулю ПМ.03	4	2
	Э Экзамен по модулю ПМ.04	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	МДК.01.05 Технология и оборудование производства макаронных изделий	4	1
	ПП.01.04 Производственная практика (МДК.01.03)	4	1