

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	Технология продуктов питания из растительного сырья
код	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	
2024	
профиль 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из
обеспечение деятельности структурного подразделения

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
Числа	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				
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																					Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II																	Э	К	К								П	П	П														Э	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	
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	
		Экза мен	Зачет с оц.	КП	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Семест р 7	Семест р 8
Индекс	Наименование													Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					1476	1476	1324	1324	98	54	654	60%	40%	612	864						
СОО.Среднее общее образование					1476	1476	1324	1324	98	54	654	885.6	590.4	612	864						
ОУД	Базовые дисциплины	2222	11122 22222		1424	1424	1286	1286	86	52	636	885.6	538.4	590	834						
ОУД.01	Русский язык	2			120	120	104	104	8	8	50	79.6	40.4	52	68						
ОУД.02	Литература	2			128	128	114	114	6	8	56	78	50	52	76						
ОУД.03	Математика	2			206	206	190	190	8	8	94	100	106	82	124						
ОУД.04	Иностранный язык		2		124	124	114	114	8	2	110	74	50	50	74						
ОУД.05	Информатика		2		52	52	44	44	6	2	22	34	18		52						
ОУД.06	Физика		2		92	92	88	88	2	2	34	52	40		92						
ОУД.07	Химия (профильная,углубленная)	2			150	150	136	136	6	8	78	90	60	50	100						
ОУД.08	Биология (профильная,углубленная)		2		120	120	114	114	4	2	56	80	40	50	70						
ОУД.09	История		2		92	92	88	88	2	2		58	34		92						
ОУД.10	Обществознание		1		70	70	68	68		2		40	30	70							
ОУД.11	География		1		48	48	44	44	2	2	10	30	18	48							
ОУД.12	Физическая культура		2		78	78	76	76		2	72	50	28	32	46						
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины		1		70	70	68	68		2	34	46	24	70							
ОУД.14	Индивидуальный проект (в рамках дисциплины "Химия")		2		74	74	38	38	34	2	20	74		34	40						
ПОУД	Предлагаемые ОО		2		52	52	38	38	12	2	18		52	22	30						
ПОУД.01	Введение в специальность		2		52	52	38	38	12	2	18		52	22	30						
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
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3			90	90	80	80	2	8	40	90				90					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	4			102	102	86	86	8	8	40	102				54	48				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		8		86	86	78	78	6	2	38	86									86
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4		96	96	86	86	8	2	40	96				54	42				
ОП.05	Элементы высшей математики		4		88	88	80	80	6	2	40		88				88				
ОП.06	Химия пищевых производств	4	3		332	332	298	298	24	10	148	8	324			176	156				
ОП.07	Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий		4		66	66	60	60	4	2	28		66				66				
ОП.08	Экологические основы природопользования		5		46	46	42	42	2	2	12		46					46			
ОП.09	Метрология и стандартизация	6			98	98	84	84	6	8	44		98						98		
ОП.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	ПРАКТИКА	6	45666 7788		908	908	900	900		8	900	908					108	72	368	216	144
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	
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
ПП.01.01	Производственная практика (МДК.01.01)		4		108	108	108	108			108	108					108				
УП.01.01	Учебная практика (МДК.01.02)		6*		72	72	72	72			72	72							72		
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	
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Пекарь"	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	5398	5398	352	190	3022	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)		33.96	33.95	34	34	34	34	34

№	Индекс	Наименование	Семестр 1												Семестр 2												Итого за курс												Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов										Неделя	Контроль	Академических часов										Неделя	Контроль	Академических часов										Неделя					
				Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР						
ИТОГО (с факультативами)				612													864													1476													
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612											17		864											24		1476											41		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы Аудиторная нагрузка Контактная работа			36												36												36													
						33.96												33.96												33.96													
						33.96												33.96												33.96													
дисциплины (модули)				612	566	250	20	252	44		16		24	6	ТО: 16 2/3 Э: 1/3		864	758	332	42	340	44		16		42	48	ТО: 22 1/3 Э: 1 2/3		1476	1324	582	62	592	88		32		66	54	ТО: 39 3: 2		
1	ОУД	Базовые дисциплины	ЗаО(3)	590	550	242	20	244	44		16		18	6		Эк(4) ЗаО(7)	834	736	320	42	330	44		16		36	46		Эк(4) ЗаО(10)	1424	1286	562	62	574	88		32		54	52			12
2	ОУД.01	Русский язык		52	50	26		24					2		Эк	68	54	28		26					6	8		Эк	120	104	54		50				8	8			12		
3	ОУД.02	Литература		52	48	24		24					4		Эк	76	66	34		32					2	8		Эк	128	114	58		56				6	8			12		
4	ОУД.03	Математика		82	80	40		40					2		Эк	124	110	56		54					6	8		Эк	206	190	96		94				8	8			12		
5	ОУД.04	Иностранный язык		50	48	2		46					2		ЗаО	74	66	2		64					6	2		ЗаО	124	114	4		110				8	2			12		
6	ОУД.05	Информатика													ЗаО	52	44	22		22					6	2		ЗаО	52	44	22		22				6	2			2		
7	ОУД.06	Физика													ЗаО	92	88	54	14	20					2	2		ЗаО	92	88	54	14	20				2	2			2		
8	ОУД.07	Химия (профильная, углубленная)		50	48	24	10	14					2		Эк	100	88	34	18	36					4	8		Эк	150	136	58	28	50				6	8			2		
9	ОУД.08	Биология (профильная, углубленная)		50	48	24	10	14					2		ЗаО	70	66	34	10	22					2	2		ЗаО	120	114	58	20	36				4	2			12		
10	ОУД.09	История													ЗаО	92	88	44		44					2	2		ЗаО	92	88	44		44				2	2			2		
11	ОУД.10	Обществознание	ЗаО	70	68	34			34				2															ЗаО	70	68	34			34				2			1		
12	ОУД.11	География	ЗаО	48	44	24		10	10				2	2													ЗаО	48	44	24		10	10				2	2			1		
13	ОУД.12	Физическая культура		32	32	2		30							ЗаО	46	44	2		42					2			ЗаО	78	76	4		72					2			12		
14	ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ЗаО	70	68	34		34					2														ЗаО	70	68	34		34					2			1			
15	ОУД.14	Индивидуальный проект (в рамках дисциплины "Химия")		34	16	8		8				16	2		ЗаО	40	22	10		12			16		2			ЗаО	74	38	18		20			32	2	2			12		
16	ПОУД	Предлагаемые ОО		22	16	8		8					6		ЗаО	30	22	12		10					6	2		ЗаО	52	38	20		18				12	2			12		
17	ПОУД.01	Введение в специальность		22	16	8		8					6		ЗаО	30	22	12		10					6	2		ЗаО	52	38	20		18				12	2			12		
ПРАКТИКИ			(План)																																								
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																								
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				ЗаО(3)													Эк(4) 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											Контроль			Академических часов											Контроль	Академических часов											Контроль							
				Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	Сем.	КРП.	ИП.	Конс.	СР.	Всего				Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	Сем.	КРП.	ИП.	Конс.	СР.	Всего	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	Аудиторная нагрузка	36														36														36																	
		Аудиторная нагрузка	34														34														34																	
		Контактная работа	34														34														34																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			612	544	248	104	162	30					50	18	ТО: 16 Э: 1	756	680	296	116	268					44	32	ТО: 20 Э: 1	1368	1224	544	220	430	30			94	50	ТО: 36 Э: 2										
1	СТ.01	История России	Эк	78	64	34				30				6	8		ЗаО	46	40	4		36				4	2		ЗаО	78	64	34			30			6	8			3						
2	СТ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		36	32	2			30					4			ЗаО	46	40	4		36				4	2		ЗаО	82	72	6		66				8	2			3456						
3	СТ.03	Безопасность жизнедеятельности															ЗаО	74	68	24		44				4	2		ЗаО	74	68	24		44				4	2			4						
4	СТ.04	Физическая культура		36	32	2			30					4			ЗаО	42	38	4		34				2	2		ЗаО	78	70	6		64				6	2			3456						
5	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Эк	90	80	40	20	20						2	8											2	8		Эк	90	80	40	20	20					2	8			3					
6	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		54	48	26		22						6			Эк	48	38	20		18				2	8		Эк	102	86	46		40				8	8			34						
7	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		54	48	26		22						6			ЗаО	42	38	20		18				2	2		ЗаО	96	86	46		40				8	2			34						
8	ОП.05	Элементы высшей математики															ЗаО	88	80	40		40				6	2		ЗаО	88	80	40		40				6	2			4						
9	ОП.06	Химия пищевых производств	ЗаО	176	160	78	64	18						14	2		Эк	156	138	72	50	16				10	8		Эк ЗаО	332	298	150	114	34				24	10			34						
10	ОП.07	Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий															ЗаО	66	60	32	18	10				4	2		ЗаО	66	60	32	18	10					4	2			4					
11	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		88	80	40	20	20						8			ЗаО(2)	194	180	80	48	52				10	4		ЗаО(2)	282	260	120	68	72					18	4			34567					
12	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		88	80	40	20	20						8			ЗаО	64	60	30	14	16				2	2		ЗаО	152	140	70	34	36				10	2			34						
13	МДК.01.02	Технология и оборудование производства хлеба и хлебобулочных изделий															ЗаО	130	120	50	34	36				8	2		ЗаО	130	120	50	34	36				8	2			456						
ПРАКТИКИ		(План)														108	108			108						3		108	108			108							3									
ПП.01.01		Производственная практика (МДК.01.01)														108	108			108						3		ЗаО	108	108			108						3			4						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																													
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) ЗаО											2		Эк(2) ЗаО(8)											9		Эк(4) ЗаО(9)											11							
КАНИКУЛЫ																																																

№	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	ОП.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															1	ЗаО	72	72			72						2			7		
УП.02.01			Учебная практика (МДК.04.01)														ЗаО	36	36			36								1	ЗаО	36	36			36						1			8	
УП.03.01			Учебная практика (МДК.03.01)														ЗаО	108	108			108								3	ЗаО	108	108			108						3			8	
ПП.01.04			Производственная практика (МДК.01.03)	ЗаО	144	144		144						4																ЗаО	144	144			144						4			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						6			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