МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Утверждаю

Ректор СПбГЭУ, д.э.н.

План одобрен Ученым советом университета Протокол № 1 от 29.01.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образовати "Санкт-Петербургский государственный экономический университет"

		Колледж (бизнеса и технологий			
		наименование образо	вательного учреждения (организ	зации)		
	по с	пециальности средн	него профессионального (образования		
19.02.03	Технология хлеба, кондит	терских и макаронн	ных изделий			
код	наименование специальности				O THE CONTROL OF THE	
по программе базовой подготов	ки		o	сновное общее об	бразование	
			Уровень образова	ния, необходимый для г	риема на обучение по ППССЗ	
квалификация:	Техник-технолог					
форма обучения	Очная	Срок получени	я СПО по ППССЗ	3г 10м	год начала подготовки по УП	2020
профиль получаемого професси	онального образования		естественнонаучный			
			при реализации программы сре	днего общего образова	ния	
Приказ об утверждении ФГОС	от	22.04.2014 №	373			

№ 373

1 Календарный учебный график

		Сен	гябрі	Ь	_	O	ктяб	рь	nr.	F	Юяб	рь			Дек	абрь	į.		Я	нвар	ЭЬ	8	Ф	евра	ль			Ma	рт			Апр	рель		T	١	Чай			Ик	ОНЬ			ı	1юл	6			Авг	VCT	_
Курс	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19		27 окт - 2 ноя	3-9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1-7	7		22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	65	1		1	9	a	21 - 0	61 - C1	₽		1.	1	25 - 31	1-7	8 - 14	15 - 21	3	29 июн - 5 июл	6 - 12	- 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3-9	- 16	- 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 3	2 3	3 3	4 35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	17	10	40	50	F1	-
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				9/2	- 1	-	k *		T	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			*
1					T		T									T	٦	=	=			T	T		寸	寸	十	\dagger	\dagger	\forall	+	t	+	十	十	t										886		+	+	\dashv	=
	-			\dashv	\dashv	=	+	+	=					Н		+	+		_	-	_	\dashv	4	4	-	4	4	4	4	4	+	4	+	_	_	_					••	::	=	=	=	=	=	=	=	=	Ξ
II																		=	=									- 1				1			l					::	0	0	=	=	=	=	=	=	=	=	_
ш			П													T	::	=	=	T	T	T	寸	\exists	寸	寸	寸	T	寸	十		1	+	1	1	+	1					_	+			-	+	-	-	+	=
	=		-	+	+	4	-	4	-	Щ		_			_	_		_	_	_		_									:: 8	3 8	8 8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
IV							- 1				::	0	0	8	8	8	8	=	=	8	8							T			: ($\int c$	Ιx	X	Х	X	Δ	Δ	Λ	٨	ттт	III	*	*	*	*	*	*	*	*	-

_	-										
	б	n	วเ	ч	2	u	Δ	u	14	a	
J	v	v		н	u	7	v	п		7	

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

:: Промежуточная аттестация

= Каникулы

0 Учебная практика

8 Производственная практика (по профилю специальности)

Х Производственная практика (преддипломная)

△ Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

1													П	рактики					Г	ΛA		
Курс	O6y	учение по дись	иплинам	и междисципл	инарным	курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебн	ая практ	ика	практика	водствен з (по про иальност	филю	Произ практика (водствен преддип		5 5 6 8	ита жной кационн боты	Каникулы	Bcero
	В	Scero	á	. сем	2	сем	Bcero	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Подготс выпуск залифика ой рабо	Защита выпускна залифика ой рабо		
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2										1000	20thts/	1000000	W////
II	38	1368	17	612	21	756	1		1	2		2									11	52
III	27	972	16	576	11	396	2	1	1			2									11	52
IV	19	684	10	360	0	324	2	1	1				13		13						10	52
Peore	123	-			9	(T) (T) (T)	2	1	1	4	2	2	6	4	2	4		4	4	2	2	43
Всего	123	4428	60	2160	63	2268	7	2	5	6	2	4	19	4	15	4		4	4	2	34	199

		Формь	I IIDO	межуточн	ой аттес	тании	T	Vueh	uag ua	rnvava	обущам	щихся, ч																										Pac	предел	ение по н
		ФОРМВ	прог	чежуточн	Ои аттес	тации		7460	пая па								,			(ypc 1			_	•							,		Ку	pc 2						
	l			a 4	_Z	работы	_	-			зателы		ا ا	_			Семестр : 17 нед			_		- (Семестр 22 не						(еместр 17 нед							Семестр 21 не			
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	₽.		зачет	работ	ba6	PHas	.+и.п.)		z			boe .	<u>:</u>		_ E		ом числ	ie.			- E	_	д з том ч	исле	T			-		том чи	исле			T		_	в том ч	исле	$\neg \neg$
	практик	жзамень	<u> </u>	ер. з	<u>a</u>	Hele	₩ ₩	Самост.(с.р.	Bcero	χğ	ВИТВ	. занятия	4	Ξ Ξ	H	P Ha		<u> </u>	Z Z	ξĒ	н	P FB	Ī	Δ.	T .	. ₫ ţ	ΞĖ	E	P Ha	Ī	<u>¤</u>	1	- Z +	ΞĖ	E	P Ha	\vdash	<u> </u>	$\overline{}$. ₫ b
		Экзаі	ñ	Диффер.	KypcoBb	рол	Максим	10CT	bcerc	Ž,	38.5	3aH	Индиви	Максим	Самост	Обязателы	ции,	16.	PC. AMB	прое Макси	Самост	зател	ции,	H	. E 2	4AMB IDOE	Максим	Самос	Обязател	ции,	15 15 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16	. E	дир	Макси	Самост	зател	екции,	뗥,	о. РС.	див фив
				Kypc	: ≥	Контроль	2	Ğ		Лекции, ур	흔	Лаб.	4	Σ	0	:к90	урс	Лаб.	Kyp npoek	- Σ	0	Обязате	ЭE	Пр.заня	38 5	g = _	Σ	0	: В 90	Лекциі уроки	Пр.заняп Лаб.	заняти Курс.	. poe	Σ	0	Обязател	Лек урс	Пр.заня	38.5	. ≱
1	2	3 4	4	5 6	7	8	9	11	14	16	17	18 2	_	26	27	29		31 32		_	41	43	44		46 50	53	54	55	57	_	_	60 6	64 67	68	69	71	72		74 7	8 81
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период о	_						1	1	1 20		10 2		54	-	36	30 3	1 52	30 3	54		36	1	.5	10 50	55	54	33	36	50		00 0	01 07	54	+ 5	36	1		<u> </u>	5 01
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		7		19	210	702	1404	792	574	38		918	306	612	343 2	50 19		1188	396	792	449	324	19															
HO	Начальное общее образование																																							
00	Основное общее образование		4																													_			 -			ightharpoonup	_	\bot
CO	Среднее общее образование	2	_	7	_	19	_	_	1404	_	-	38	-	918	306 249	612	_	50 19	╁┼	1188	_	_	449	_	19 7	-		\vdash		-	_	_	_	<u> </u>	+		₩	\dashv	+	+
БД БД.01	Базовые дисциплины Русский язык	2	+	6	+	16 1	168	_	_	634 48	476 30	14	+	759 56	22	510 34	_	18 7 .4		927 64	_		349 28	258 16								-		1	+		${f +}$	\dashv	+	+
БД.02	Литература		+	2		1	173		117	73	44			71	20	51		20		102	_	66	42	24								_			+		+	一	十	+
БД.03	Иностранный язык			2		1	176	59	117		117			80	29	51	5	51		96	30	66		66											T					\top
БД.04	Математика	2				1	234		156		56			96	28	68		24		138			56	32																
БД.05	История		_	2		1	176		117	105	12			80	29	51		6	lacksquare	96	30	66	60	6				Щ			_	_ _			+		Щ	[$\perp \!\!\! \perp$	+
БД.06	Физическая культура		_	12	-	12	176	_	117	20	117		-	80	29 20	51		1	++	96	_	_	_	66 10	-					\vdash		+	-	1	╨	-	\vdash	\dashv	+	+
БД.07 БД.08	Основы безопасности жизнедеятельности Физика	\vdash	+	2	-	12	105		70 97	36 49	34 34	14		71 71	20	51 51		.4 7	++	34 74	_	19 46	19	20	7			\vdash			+	+		1	+		+	\dashv	+	+
БД.09	Физика Обществознание		+	-	+	12	_	_	108	96	12	41	+	54	20	34		6		108	_	_	68	6	1						+	+	+	t	+	1	\vdash	十	+	+
БД.10	География					12	108	_	72	64	8			50	16	34		4		58	_	_	34	4										l	\top		tt	\neg †	\neg	+
БД.11	Экология					12	54	18	36	32	4			25	8	17	15	2		29		19	17	2																
БД.12	Астрономия					12	57		39	31	8			25	8	17		2		32	_		16	6											$ldsymbol{\perp}$			\Box	┷	
ПД	Профильные дисциплины	2	4	1		3	420		_	_	-	24		159	_	102	_	12		261	_	_	-	_	12						_	_			$oldsymbol{\perp}$		igwdapsilon	-	_	+
ПД.01 ПД.02	Информатика	2	_	1	-	1	150		100	20 74	80	24	-	55 54	21	34 34		4 12		95 108	_	66 74	10 56	56 6	12	-					_		_	!	╨		₩	\rightarrow	+	+
ПД.03	Химия Биология	2	+	1		12	108		_	64	10 8	24		50	16	34		4 12		58	_		34	4	12						_				+		+	\dashv	+	+
ПОО	Предлагаемые ОО		T			12	100	30	-/-	Ü.	Ů			30	10	J.	50			- 50		50	Э.									_		l	${m o}$		${f o}$	\dashv	o	+
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19		32 1	1	36	453	5 1512	3024	1502	1019	453 5	0														918	306	612	281 2	263 (68		1134	378	756	354	242	160	
огсэ	Общий гуманитарный и социально-	1		11		6	896	352	544	186	358																247	94	153	73	80			189	84	105	11	94		\Box
OFC3.01	экономический учебный цикл Основы философии			5			72	24	48	48				1						-		+									_	-		1	+		+	\dashv	+	+
ОГСЭ.02	История		_	3			79		51	51				1								1					79	28	51	51				t	+		++		-	+
0ГСЭ.03	Иностранный язык			46		3578	3 261	_	168		168									1							56	22	34		34			69	27	42		42		\top
0ГСЭ.04	Физическая культура		1.7	3-8			336	168	168	2	166																68	34	34	2	32			84	42	42		42		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			4		3	80		55	31	24																44	10	34	20	14	_		36	15	21	11	10	_	
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	6	+		-	5	68	14	54	54				1				-		4—	-	-			_						_	-	_	!	$+\!\!-\!\!\!-$		₩	\rightarrow	+	+
EH	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2		3	569	180	389	193	92	104															341	120	221	99	70 !	52		228	60	168	94	22	52	
EH.01	Математика					3	76	25	51	30	21																76	25	51	30	21									
EH.02	Экологические основы природопользования					3	76		51	30	21																76	25	51	_	21				\perp		igsquare			
EH.03	Химия	4	_	3	_		340		228	104		104		1				_		4—	-	<u> </u>			_		166	64	102		20 !	52	_	174		126	_	_	52	——
ЕН.04 П	Информатика Профессиональный учебный цикл	17	_	4 19 1	1	3 27	77 307	_	59 2091	29 1123	30 569	349 5	n	1		-	\vdash	-	++		+	+		-	+	+	23 330	6 92	17 238	9 109 1	113	16	-	54 717	12 234	42 483	_	126	108	+
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3	_	4		_	119		-	_	-	47		1	\vdash	1	\vdash	+		-		+	H	+	+		330	92	238	_	_	16	+	372	_	252	_	_	24	+
ОП.01	Инженерная графика	Ħ	+	_		34	_	_	93	†	93	_		1			Ħ	1	tt	1	1	1		1	+		71	20	51		51	1	1	58	16	42	\Box	42	o	\forall
ОП.02	Техническая механика					3	71	20	51	31	20																71	20	51	31	20							コ		
ОП.03	Электротехника и электронная техника					4	95	32	63	40	19	4		1					\Box				Ш					Ш						95	32	63	40	19	4	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			4		3	133	40	93	57	18	18															71	20	51	35	10	6		62	20	42	22	8	12	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	8	\dashv		1	67	121	. 30	91	56	28	7	-	1				-		1		1			+						\dashv	\dashv	-	1	+	1	†	\dashv	+	+
ОП.06	Информационные технологии в			5			74			26				1						ı														1	\Box					
ОП.07	профессиональной деятельности		_	_	-	2.	_					4	-	1-	<u> </u>		-	-	\vdash	+-		-	\vdash		_			10	24	24		,		41	120	21	11	_	2	+
	Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной		+			34	1					7		1		 	 	+	++	+	+	1	\vdash	-+	-	+	32	10	54	24	0	4	+	41	20	21	11	٥		+
ОП.08	правовые основы профессиональной деятельности					8	82	28	54	50	4																													
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5	$oxed{\Box}$				96			40				1					\Box	4			\Box	\Box				Ш			$oldsymbol{\perp}$				ᄪ		Ш	二	$\bot\!$	\bot
ОП.10	Охрана труда		_	5		4	79			44				-	<u> </u>			_	\vdash	_	-	1				+		\vdash			4				10				$-\!\!\!\!\!+$	+
ΟΠ.11 ΟΠ.12	Безопасность жизнедеятельности Процессы и аппараты	4	-	6		45 3	_			25 43	50 36	14		1		-	\vdash	-	\vdash	-		1			_		65	14	51	19	24	R	-		10 12				6	+
ΠM	Процессы и аппараты Профессиональные модули	14	+	15 1	1							302 5	0	1	\vdash	1	\vdash	+		-		+	H	+	+		U3	14	JI	13	47	J	+		114					+
	Приемка, хранение и подготовка сырья к	2		2	Ť	1	281			101		60		1			Ħ	1	tt	1	1	1		1	+					\vdash	+	+	1						60	\forall
ПМ.01	переработке	2	4	2		1	281	92	189	101	28	00		_	<u> </u>					4								igspace			4	_		281	92	189	101	28	00	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья:						<u> </u>			<u> </u>				1								1												1	┸╜		Ш		L	

								<u> </u>	., .			_																														P	аспред	делени	е по н
		Форі	иы про	омежу	точной	аттеста	ции		Учебн	ая наг			ощихся	, ч.								ŀ	(ypc 1														К	Курс 2							
				ē	2	<u> </u>	ПTЫ		÷			вателы в том		,					Семестр 17 не,								местр 2 2 нед							Семест _і 17 не								естр 4 нед			
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	₽	_	ᅙ	проект	работ	page	ьная	.ни.п.)		z			d i	c.p.			-		H TOM 4	испе				Τ,	r		ом чис	ne.	1		T .	-	1	д з том ч	ииспе		+		Τ,	- Z1		м числ	ie I	_
	практик	аме	Зачеты	ъ. Э	ле п	ē	ьные работы	имал	.(c.p.	Всего	урок	занятия	Лаб. занятия	ектир	M T B	Ξ	Ë	F E		<u> </u>	1	- Ā	t E	i	. 9	를 무	- J .	<u> </u>		. Ħ Þ	Ξ	H	E FE			I	- A	ţ :	έĿ	: :	ਸੂ <u> </u>	T 5	T		Ä. ₽
		Эказ	ĸ	Диффер.	Курсовые	KypcoBe		Макс	Самост.	DCCIO	Лекции, ур		- 3a	эоди	индив (вход	Максим	Самост	Обязатель	ции,	THH.	OF PERMANENT	AMP AMB	Максим	Camor	1	зате,	, N	36.	рс.	HAMB PDOG	Максим	Самос	Обязатель	ции,	THE I	Лаб. нятия	сурс. ректир Индив	проект	Camoct		зате,	SKI FAT	эб. чтия	рс.	ндив проег
				₫	Ky	₹	Контрол	_	S		Лек	Пр.	Лаб	γpc.	€ ~	2	Ü	00	ур Ур	Пр.занят	33491	- N	_ ≥		2090			Ip.3a	ξ.		2	"	069	Лекци урокі	пр.заня	занят	2 9 Z	1 2		, ,	Обязат Лекци	y y	, E	λ odn	Ē -
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17	18		25	26	27	29	30	_	32	36 3	9 4	0 4:	1 4	13 4	44 4	15 4	6 50	53	54	55	57	58		60	64 67	7 6	8 69	9 7	71 72	2 73	74	78	81
МДК.01.01.01	Сырье отрасли	4						126	42	84	54	10	20																									13	26 42	2 8	34 54	4 10	20		
мдк.01.01.02	Оборудование приемки, хранения и подготовки						4	62	20	42	24	18																										6	2 20	0 4	12 24	4 18			
МДК.01.01.03	сырья Контроль качества сырья			4				93	30	63	23		40		-					_	-		+				-		+	+		1			_	_		9	3 30	0 6	53 23	3	40	\vdash	-1
УП.01.01	Учебная практика			4	РΠ		час	36		36	нед		1			час	2		нед					час		Н	ед				ча	эс		нед					час	_	36 не,	д 1			
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																											
ПМ.02	Всего часов с учетом практик Производство хлеба и хлебобулочных изделий	5	1	1	1	1	2	317 623	213	225	220	100	60	30	-	1			1 1				_	1	1	1		1		1		1		1 1				1	-		$\overline{}$	$\overline{}$	$\overline{}$	$\overline{}$	\neg
	Технология производства хлеба и	3		1	1			023	213	110	220	100	00	50	7					_			1				\dashv			+					_	_		╅		╅	+	+	+	${m o}$	_
МДК.02.01	хлебобулочных изделий:																																					_			+	\bot	ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	\sqcup	_
МДК.02.01.01 МДК.02.01.02	Технология хлебопекарного производства Оборудование хлебопекарного производства	5-7 6			8		5	355 218	112 84	243 134	131 74	34 48	48 12	30	-					-		-	-	-	-	-		-	+	+					-	-		╁	-	+	+	+	+	₩	\dashv
	Поточно-механизированные линии для	- 0					Ť	50			15		12		1					- 		_	1	-	+	-	_	+				1			- 	- 		+		+	+	+	+-	H	_
МДК.02.01.03	производства хлебных изделий						6		17	33		18																										_			_	_	┷		_
	Учебная практика	8		8	РΠ		час	36		36	нед		1		_	час	2		нед				-	час		Н	ед				48	ac		нед				_	час		не,	д	Щ		
1114.02.3K	Квалификационный экзамен Всего часов с учетом практик	٥						659		446													_ I	I										1							—				—
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	4		3			3	-	129	259	189	28	42																												I	T	Т		
мдк.03.01	Технология производства сахаристых																																												П
	кондитерских изделий: Технология производства сахаристых													-	+					_	-		+	-	+	+		+	+	+		1			_	_	-	+	-	+	+	+	+-	\vdash	-
МДК.03.01.01	кондитерских изделий	7					6	160	65	95	69	10	16										_																			_	┷	Ш	
мдк.03.01.02	Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий						6	66	22	44	32	4	8																																
мдк.03.01.03	Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий						7	60	20	40	30	10																																	
мдк.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий:																																												П
МДК.03.02.01	Технология производства мучных кондитерских изделий	7						52	12	40	26	4	10																																
мдк.03.02.02	Оборудование производства мучных кондитерских изделий	7						50	10	40	32		8																																
УП.03.01	Учебная практика			7	РΠ		час	36		36	нед		1			час			нед					час		Н	ед				ча	ас		нед					час		не,	Д	L		
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			78	РΠ		час	216		216	нед		6			час	:		нед					час		н	ед				ча	эс		нед					час		не,	д			
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	8																																							\top				
	Всего часов с учетом практик							640		511																						,										$\overline{}$	_	—	_
ПМ.04 МДК.04.01	Производство макаронных изделий	1		2				114 114	42 42	72 72	38 38	_	14		-					_	-	_	-		-	-	_	-	_	-					_	_		+		+	+	+	₩	₩	_
УП.04.01	Технология производства макаронных изделий Учебная практика	-		8	РΠ		час	18	42	18	нед	20	14	<u> </u>	_	час			нед				+	час		н	ед				48	ac		нед				╁	час		не		+	ш	-
	Квалификационный экзамен	8	•																																										_
	Всего часов с учетом практик							132		90															_								,												
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1		3		1	3	252	80	172	102	50		20																															
мдк.05.01	Управление структурным подразделением организации:																																												
МДК.05.01.01	Экономика предприятия			7		8	6	124	35	89	47	22		20																													1		
МДК.05.01.02	Экономика специализации			8				54	18	36	16	20										_	-				_			-								-	_		+	+	₩	\vdash	
МДК.05.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии						78	74	27	47	39	8																																	
	Учебная практика			8	РΠ		час	18		18	нед		1/2	!		час	.,		нед					час		Н	ед				ча	эс		нед					час		не,	Д			
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен Всего часов с учетом практик	8						270		190																							<u> </u>	<u> </u>								—	—	—	
F14.06	Выполнение работ по одной или нескольким	. 1		,							26		126		T					T			Т		Т					1		T			T	T		Т		Π.	T.	π.	T.,	П	\neg
ПМ.06	профессиям рабочих, должностям служащих	1		3			4	220	64	156	26	4	126	_	_					_	4	4	╄	\perp	-	4	4	4	-	-		1			_	_	_	- 6	4 22	4	12 14	4 4	24	igspace	_
МДК.06.01	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)						4	64	22	42	14	4	24																									6	4 22	2 4	42 14	4 4	24		
МДК.06.02	Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253						56	82	28	54	8		46	Ì	1					T				T			T	T							T	T									\Box
МДК.06.03	Машинист тесторазделочных машин) Технохимический контроль мучных	\dashv					7	74	14	60	4		56	-	-					+			+	+	-			+	+	1				H	+	+		+	+	-	+	+	+	\forall	\dashv
	кондитерских изделий (12901 Кондитер)	<u> </u>	!			<u> </u>	ب	لنا				ш			1				ш							_	_			↓	<u> </u>	<u> </u>		\sqcup			ļ_				ㅗㅗ	—	Т	ш	

												_																					Pa	спределен	не по і
		Форм	иы про	межут	очной а	аттеста	ции		Учеы	ная наг	рузка	обучающихся, ч.	Ī						К	ypc 1									Ку	pc 2					
					_		Ā				Обяз	вательная				(Семестр	p 1				Семест	тр 2				(Семестр 3				Семест	тр 4		
	Наименование циклов, разделов,			₽ FET PI	Ę,	14	работы	88	1.			в том числе	÷ :				17 не,	д				22 н	ед					17 нед				21 н	ед		
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	표	ē	3846	odr 1	работы	e bis	五	.(с.р.+и.п.)		ΚΝ	я ир.	핥			ж	В	з том чи	сле		88		в том ч	числе			ВВ	в том	и числе		ВЯ		в том	числе	T
	практик	Экзам	эне:	Диффер.	Курсовые г	Курсовые	Контрольны	Максима	Самост.(с.	Всего	Лекции, уро	заняти	Индивид. (входит і	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия Лаб.	занятия Курс. проектир. Индивид.	Максим.	Обязательн	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. Занятия Курс. Проектир. Индивид.	Максим.	Самост.	нчиэзательн	Лекции, уроки Пр.занятия	Лаб. занятия Курс. проектир. Индивид. проект	Максим.	Обязательн	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия Курс.	проектир. Индивид. проект
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17 18 22	25	26	27	29	30	31 3	32 36 39	40 4	1 43	44	45	46 50 53	54	55	57	58 59	60 64 67	68 69	71	72	73	74 78	81
УП.06.01	Учебная практика			47	РΠ		час	72		72	нед	2		ча	С		нед			час		нед			ча	BC		нед		час	36	нед	1		
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6	РΠ		час	468		468	нед	13		ча	с		нед			час		нед			48	С		нед		час		нед			
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																	
	Всего часов с учетом практик							760		696																									
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	900		900	нед	25		час			нед			час		нед			час			нед		час	72	нед		2	
	Учебная практика						час	216		216	нед	6		час			нед			час		нед			час			нед		час	72	нед		2	
	Концентрированная						час	216		216	нед	6		час			нед			час		нед			час			нед		час	72	нед		2	
	Рассредоточенная						час				нед			час			нед			час		нед			час			нед		час		нед			
	Производственная практика (по профилю специальности)						час	684		684	нед	19		час			нед			час		нед			час			нед		час		нед			
	Концентрированная						час	684		684	нед	19		час			нед			час		нед			час			нед		час		нед			
	Рассредоточенная						час				нед			час			нед			час		нед			час			нед		час		нед			
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8	РΠ		час	144		144	нед	4		ча	с		нед			час		нед			ча	ас		нед		час		нед			
	Государственная итоговая аттестация						час	216		216	нед	6		ча	С		нед			час		нед			42	ac .		нед		час		нед			
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144		144	нед	4		ча	С		нед			час		нед			ча	ас		нед		час		нед			
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72		72	нед	2		ча	С		нед			час		нед			ча	ac		нед		час		нед			
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обуч	ающегос	я на ка	аждый	і учебн	ый год																													
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	23		39	1	1	55	6642	2214	4428	2294	1593 491 50		918	306	612	343	250	.9	1188 39	792	449	324	19	918	306	612	281 263	68	1134 378	8 756	354	242	160	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	23		39	1	1	55	6642	2214	4428	2294	1593 491 50		918	306	612	343	250	.9	1188 39	792	449	324	19	918	306	612	281 263	68	1134 378	8 756	354	242	160	
	Экзамены (без учета физ. культуры)		•	•			'								•			•				4	•	-				•				4		•	
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																		
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																1					4						2				7			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																		\exists
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																		
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																13					6						10				7			

		курсам	и сем	естрам																												Максим	iantuad	Обазат	гельная
					Семестр 5			Кур	oc 3			Семест	rn 6						-	емест	rn 7		Ку	pc 4			Семес	Tn Q				учеб		учеб	
	Наименование циклов, разделов,				16 нед							11 н				-				10 не							9 н					нагр	узка	нагр	узка
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК,			_		ом чис.	ле				_		в том	числе					55		в том	числе				Ę.		в том	числе						
	практик	Ä.	Ę.	가 H	. 9	5	- 6	зид. кт	ξ	F.	38.45		49			į Ļ	ξ	j.	JB HS		뚜		. A 74 74	ξ	CT.	JB HS		-		٠.	жт Т	Обяз.	Bap.	Обяз.	Bap.
		Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	a6.	занятия Курс. проектир	ндив прое	Максим.	Самост	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	аб. ятия	Курс. проектир. Индиви	e di	Максим.	Самост.	Обязатель	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб.	рс. НДИВ Прое	Максим	Самост.	Обязательн	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. энятия	Курс. троектир	ндив прое	часть	часть	часть	часть
		_		К 90	Ле УР	5	~ 현	Z _	_		Ю	Лек ур]p.3⊱	38.	₹, ÑZ		-		06я	Ле Хр	Jp.36	38.	Kypc ThoekT	_		690	Ę S	Jp.36	38.	λ J	Инди				1
1	2	82	83	85	86 8		_	95	96	97	99	100	101	_		_	110	111	113	114		116	120 123	124	125	127	128	129	130	134		335	336	337	338
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период с	54		36			-		54		36						54		36			· · · · ·		54		36									
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																		í l
НО	Начальное общее образование																																		
00	Основное общее образование															4																			\vdash
	Среднее общее образование						-									4						-	_												
БД БД.01	Базовые дисциплины Русский язык					+-	+							-	-	+		-				-									\vdash				-
БД.01	Литература					-	+									+											1								
БД.03	Иностранный язык															+																			$\overline{}$
БД.04	Математика															T																			
БД.05	История															╛																			
БД.06	Физическая культура																																		
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности																Ţ																		igsqcut
БД.08	Физика														_	_																			igsquare
БД.09	Обществознание															4											ļ								
БД.10	География		\vdash		\vdash		+			H						+							-								\vdash				-
БД.11 БД.12	Экология					-	+ -									+											 								
ПД	Астрономия Профильные дисциплины						+									+											1								-
	Информатика Матритика					+	+								-	-							_	-			1								-
ПД.02	Химия															Ŧ																			
ПД.03	Биология																																		
ПОО	Предлагаемые ОО																																		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	864	288	576	322 20	94 50)		594	198	396	224	128	44			540	180	360	160	90	110		486	162	324	161	92	21	50		3186	1350	2124	900
огсэ	Общий гуманитарный и социально-	226	82	144	80 6	4			100	34	66	22	44				75	35	40		40			59	23	36		36				648	248	432	112
0ГСЭ.01	экономический учебный цикл Основы философии	72	24	48	48	+	+								-	+								-			†					52	20	48	-
0ГСЭ.02	История История	/2	21	10	10											=																59	20	48	3
ОГСЭ.03	Иностранный язык	50	18	32	3	2			30	8	22		22			7	32	12	20		20			24	6	18		18				201	60	168	
0ГСЭ.04	Физическая культура	64	32	32	3	2			42	20	22		22			1	43	23	20		20			35	17	18		18				336		168	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи																																80		55
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	40	8	32	32				28	6	22	22																					68		54
EH	Математический и общий естественнонаучный																															336	233	224	165
EH.01	учебный цикл Математика															+																56	20	41	10
EH.02	Экологические основы природопользования															+																56	20	41	10
	Химия															7																224	116	142	86
EH.04	Информатика																																77		59
П	Профессиональный учебный цикл	638	206		242 14	10 50			494	164	330	202	84	44				145	320	160	50	110		427	139	288	161		21	50		2202	869	1468	623
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	262	86	176	92 8	4			78	12	66	36	30			I	36	16	20	6	14			115	34	81	70	4	7			768	425	512	321
ОП.01	Инженерная графика						\perp									_															Ш	99	30	63	30
ОП.02	Техническая механика		H		\vdash	-	+			H			Н		_	+				Н	Н	-	_	-				-			H	46	25	31	20
ОП.03	Электротехника и электронная техника		\vdash		\vdash		+			H						+							-								\vdash	70	25	43	20
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве								l																							108	25	72	21
ОП.05	Автоматизация технологических процессов					1			52	8	44	30	14				36	16	20	6	14			33	6	27	20		7			90	31	61	30
ОП.06	Информационные технологии в	74	26	48	26 2	2										T																44	30	28	20
	профессиональной деятельности						+									4				\vdash	\vdash	-		-							\vdash	62			
	Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной		\vdash		H		+			H			H		-	\dashv		_		\vdash	\vdash	⊢ ∤	_	 				-			\vdash	63	30	35	20
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности								l															82	28	54	50	4				52	30	34	20
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	32	64	40 2	4										╛																66	30	44	20
ОП.10	Охрана труда	48	16	32	26 6	5																										49	30	33	20
	Безопасность жизнедеятельности	44	12	32	3	2			26	4	22	6	16				[81	20	68	7
	Процессы и аппараты						$oldsymbol{\perp}$						Ļ			4		_															119		93
ПМ	Профессиональные модули	376	120	256	150 5	6 50	1		416	152	264	166	54	44		+	429	129	300	154	36	110	_	312	105	207	91	52	14	50	H	1434	444	956	302
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке								l																							236	45	159	30
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья:					+	\top								7	T						\dashv					1				М				-
								_	•			_				_									_		•					•	•		

		супсам	и сем	естрам																													l			
		7,							Кур	ос 3														Ку	pc 4									альная		тельная
				C	Семес							-	Семес							(Семест						(Семест					учеб нагр	узка		бная рузка
14	Наименование циклов, разделов,				16 н								11 н								10 не							9 не								
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик			Ная		в том		ie	. i		١.	Ная			числе	е	. i			ная	_		числе		l .		ная		в том	числе	9	d.				
	·	Максим.	Самост.	Обязательная	ξz	Пр.занятия	. 8	;; ₽	OEKT NBM	Максим.	Самост	Обязательная	ž z	Пр.занятия	. ки	.; dи	иви, оект	Максим.	Самост.	Обязатель	ξz	Пр.занятия	. 64	'YBN,	Максим	Самост	Обязательная	ξz	Пр.занятия	УИ	.; Ä	иви, оект	Обяз.	Bap.	Обяз.	Bap.
		Ма	ප	6яза	Лекции, уроки	39	Лаб.	Kyp ek	Инди	Σ	ප	6яза	Лекции, уроки	39H	Лаб. занятия	Kypi	Индив прое	Σ	ප	бяза	Лекции уроки	зан	Лаб.	Курс. проекти Инди	Σ	ප	бяза	Лекции уроки	39.	Лаб. заняти	Курс. проекти	ИНД	часть	часть	часть	часть
								_	_				<u> </u>		ñ							_									_					<u> </u>
1	2	82	83	85	86	87	88	92	95	96	97	99	100	101	102	106	109	110	111	113	114	115	116	120 123	124	125	127	128	129	130	134	137	335	336	337	338
МДК.01.01.01	Сырье отрасли							-					-											_									111	15	74	10
МДК.01.01.02	Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья																																47	15	32	10
МДК.01.01.03	Контроль качества сырья																																78	15	53	10
УП.01.01	Учебная практика	ча	IC		нед					ча	iC .		нед					ча	С		нед				ча	IC		нед					36		36	
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																																			
	Всего часов с учетом практик				T																			- 1				-			1					
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	328	104	224	144	56	24	-		181	/1	110	60	38	12			60	20	40	10	6	24		54	18	36	6			30		519	104	332	78
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:																																			
МДК.02.01.01	Технология хлебопекарного производства	156	44	112	80	20	12			85	30	55	35	8	12			60	20	40	10	6	24		54	18	36	6			30		315	40	213	30
МДК.02.01.02	Оборудование хлебопекарного производства	172	60	112	64	36	12			46	24	22	10	12																			174	44	96	38
мдк.02.01.03	Поточно-механизированные линии для									50	17	33	15	18																			30	20	23	10
УП.02.01	производства хлебных изделий Учебная практика	ча	IC.		нед	\vdash	\vdash	1	1	ча	I IC		нед	\vdash		I	Н	ча	c		нед				ча	IC .	36	нед	1		ш		36		36	$\vdash \vdash \vdash$
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен				пед		-				1		псд	I	· · ·						пед							пед					50		50	
	Всего часов с учетом практик									<u> </u>		l	1								·				·			1								
ПМ.03	Производство кондитерских изделий									151	52	99	79	8	12			237	77	160	110	20	30										288	100	195	64
МДК.03.01	Технология производства сахаристых																																			
	кондитерских изделий:																																			\vdash
МДК.03.01.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий									85	30	55	47	4	4			75	35	40	22	6	12										160		95	
мдк.03.01.02	Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий									66	22	44	32	4	8																		36	30	24	20
мдк.03.01.03	Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий																	60	20	40	30	10											30	30	20	20
мдк.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий:																																			
мдк.03.02.01	Технология производства мучных кондитерских изделий																	52	12	40	26	4	10										32	20	26	14
мдк.03.02.02	Оборудование производства мучных кондитерских изделий																	50	10	40	32		8										30	20	30	10
УП.03.01	Учебная практика	ча	iC		нед					ча	ic .		нед					ча	С	36	нед	1			ча	iC		нед					36		36	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ча	ıc		нед					ча	ас		нед					ча	С	144	нед	4			42	C	72	нед	2				216		216	
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен																																			
	Всего часов с учетом практик																																			
ПМ.04	Производство макаронных изделий							ļ					ļ												114	42	72		20				84	30	52	20
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий										<u> </u>						Щ								114	42	72	38	20	14	1/2		84	30	52	20
УП.04.01 ПМ.04.ЭК	Учебная практика Квалификационный экзамен	ча	i.		нед	I	1			ча	1	-	нед	1	l			ча			нед				ча	IL.	18	нед	l		1/2		18		18	щ
III-IJUTI JI	Всего часов с учетом практик		1		<u> </u>					1	<u> </u>		1								<u> </u>					I		<u> </u>								$\overline{}$
ПМ.05	Организация работы структурного									50	17	33	25	8				58	18	40	30	10			144	45	99	47	32		20		162	90	112	60
мдк.05.01	подразделения Управление структурным подразделением				<u> </u>			 	\vdash				<u> </u>	Ť			H				50			+	-			Ë								\vdash
	организации:				<u> </u>		<u> </u>		1		L.	- 22	25	_				20		20				_	45	40	26				20			40		
МДК.05.01.01		-			 	-	├			50	17	33	25	8			H	28	8	20	14	6			46 54	10	36	16	8		20	-	84	40	59	30 10
МДК.05.01.02	Экономика специализации Управление персоналом с основами				1	-	!	-	H		1	-	-		\vdash	\vdash	Н		\vdash		\vdash						36	16	20		H		34	20	26	
МДК.05.01.03	управленческой психологии																	30	10	20	16	4			44	17	27	23	4				44	30	27	20
УП.05.01	Учебная практика	ча	IC		нед		<u> </u>			ча	BC .	<u> </u>	нед		<u> </u>			ча	С		нед				ча	IC	18	нед			1/2		18		18	Щ.
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	-		<u> </u>	<u> </u>					<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>									<u> </u>				<u> </u>			<u> </u>								
-	Всего часов с учетом практик Выполнение работ по одной или нескольким	1			1		1				1	1									1	-	1	ı	_			1				_				$\overline{}$
ПМ.06	профессиям рабочих, должностям служащих	48	16	32	6		26			34	12	22	2		20			74	14	60	4		56										145	75	106	50
MUK OF OT	Организация работы лаборатории и методы																																	64		42
МДК.06.01	контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)											l																						04		42
МДК.06.02	Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253	48	16	32	6		26			34	12	22	2		20																		71	11	46	8
МДК.06.03	Машинист тесторазделочных машин) Технохимический контроль мучных																	74	14	60	4		56										74		60	
	кондитерских изделий (12901 Кондитер)		Ш		<u> </u>	Щ.	<u> </u>	<u> </u>	Ш		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>		Ш	L	ш		ت.	-50	انا				<u> </u>	Щ.		<u> </u>	ш		ш					ш

		ypcam	и сем	естрам																													ı			
									Ку	рс 3														Ку	рс 4								Максим			тельная
					Семе	стр 5							Семес	тр 6			T			(Семест	p 7					(Семес	тр 8				учеб нагр			бная рузка
	Наименование циклов, разделов,				16	нед							11 H	нед							10 не	ед						9 н	ед				naip	rui(a	ndi	JyJKa
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК,			Ж		в то	м чис	ле				Æ		в тог	ч числе	e				Æ	E	в том	числе				Æ		в том	ч чис	ле					
	практик	Максим.	Самост.	вен чизате в Обязате льная	Лекции,	уроки Пр.занятия	Лаб.	занятия Курс.	проектир. Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции,	пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	курс. проектир. Индивид.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции,	Пр.занятия	Лаб.	занятия Курс.	проектир. Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	82	83	85	86	87	7 8	92	95	96	97	99	100			106	109	110	111	113	114	115	116	120 123	124	125	127	128	129	13	0 134	137	335	336	337	338
УП.06.01	Учебная практика	ча	С		нед	1				ча	BC .		нед	_				час	:	36	нед	1			42	ас		нед					72		72	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ча	c		нед	1				ча	ic	468	нед	13				час			нед				ча	ас		нед					468		468	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																																			
	Всего часов с учетом практик																																			
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			нед	1				час		468	нед	ı	1	13		час		216	нед		6		час		144	нед			4					
	Учебная практика	час			нед	ı,				час			нед	l				час		72	нед		2		час		72	нед			2					
	Концентрированная	час			нед	1				час			нед	ı				час		72	нед		2		час		72	нед			2					
	Рассредоточенная	час			нед	1				час			нед	ı				час			нед				час			нед								
	Производственная практика (по профилю специальности)	час			нед	1				час		468	нед	ı	1	13		час		144	нед		4		час		72	нед			2					
	Концентрированная	час			нед	ı,				час		468	нед	l	1	13		час		144	нед		4		час		72	нед			2					
	Рассредоточенная	час			нед	4				час			нед	ı				час			нед				час			нед							_	_
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ча	С		нед	ļ				ча	ic		нед					час			нед				ча	ac	144	нед	4				144		144	
	Государственная итоговая аттестация	ча	С		нед	1				ча	BC .		нед	ı				час	:		нед				42	ас	216	нед	6							
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ча	c		нед	1				ча	ic		нед					час	:		нед				42	ас	144	нед	4				144		144	
	Защита выпускной квалификационной работы	ча	С		нед	1				48	BC .		нед					час			нед				42	ас	72	нед	2				72		72	
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обуч																																			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	864	288	576	322	2 204	4 5	0		594	198	396	224	128	44			540	180	360	160	90	110		486	162	324	161	92	2:	l 50		5292	1350	3528	900
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	864	288	576	322	2 204	4 5	0		594	198	396	224	128	44			540	180	360	160	90	110		486	162	324	161	92	2:	50		5292	1350	3528	900
	Экзамены (без учета физ. культуры)				2	2							3								3							5								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																1			
j	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)				3	3							3								4							6]			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																											1					1			
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																											1]			
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)				5	;							6	,							5							3]			

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр		[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
				[7]	МДК.03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
1	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий
			-	[7]	МДК.03.02.02 Оборудование производства мучных кондитерских изделий
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
		тинентину диф. эцчет	3		УП.04.01 Учебная практика

но	Начальное общее образование												
00	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	Математика												
БД.05	История												
БД.06	Физическая культура												
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.08	Физика												
БД.09	Обществознание												
БД.10	География												
БД.11	Экология												
БД.12	Астрономия												
пд	Профильные дисциплины												1
ПД.01	Информатика												
ПД.02	Химия												
ПД.03	Биология												
поо	Предлагаемые ОО												
огсэ	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
0ГСЭ.01	Основы философии	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	ОК 8	ОК 9			
0ГСЭ.02	История	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	ОК 8	ОК 9			
0ГСЭ.03	Иностранный язык	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	ОК 8	ОК 9			
0ГСЭ.04	Физическая культура	OK 2	OK 3	OK 6									
0ГСЭ.05	Русский язык и культура речи	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	ОК 8	ОК 9				
0ГСЭ.06	Основы социологии и политологии	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
		OK 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
EH	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
	сетественнопаучный учесный дикл	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
EH.01	Математика	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
EH.02	Экологические основы природопользования	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
EU 03	V	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
EH.03	Химия	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3

	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
оп		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.01	14	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
	Инженерная графика	ПК 5.5											
ОП.02	Техническая механика	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
ОП.03	Электротехника и электронная техника	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
	производстве	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
OF OF	Approved the control of the control	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
	деятельности	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
	Метрология и стандартизация	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.07		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
	Правовые основы профессиональной деятельности	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.08		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
	Охрана труда	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.10		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
	Безопасность жизнедеятельности	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.11		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.12	Процессы и аппараты	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
ПМ	Профессиональные модули												
	Unionica Analionica in Educatorica Chine di K	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ΠK 1.4	OK 2	- OK 5	OK 4	OK 5	OK 0	OK 7	OK 0	OK 5	1111	1111 212	- III 113
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья:	ПК 1.4										1	
	Сырье отрасли	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ПК 1.3
МДК.01.01.01		ΠK 1.4			1 = 1			±*					1
	Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ΠK 1.3
МДК.01.01.02		ПК 1.4	1		=								+
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ΠK 1.3
МДК.01.01.03	Контроль качества сырья	ΠK 1.4	JIK Z	010	JIK 1	OK 3	JIK U	OK 7	OK 0		1111 1.1	1111 112	111111111111111111111111111111111111111

VF 01 01	Washing Transferred	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.4											
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК З	ОК 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4											
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
лдк.ог.от		ПК 2.4											
МДК.02.01.01	Технология хлебопекарного производства	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ідк.ог.от.от	Технология хлеоопекарного производства	ПК 2.4											
МДК.02.01.02	Оборудование хлебопекарного производства	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
	оборудование хлеобпекарного производетва	ПК 2.4											
ІДК.02.01.03	Поточно-механизированные линии для производства	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ДК.02.01.03	хлебных изделий	ПК 2.4											
УП.02.01	Учебная практика	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
	3 честая практика	ПК 2.4											
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК З	ОК 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий:	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.01.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.01.02	Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.01.03	Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
4 ELIC 02 02	Технология производства мучных кондитерских изделий:	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
1ДК.03.02		ПК 3.4											
4 EUC 02 02 01	Технология производства мучных кондитерских изделий	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
1ДК.03.02.01		ПК 3.4											
1011 02 02 02	Оборудование производства мучных кондитерских изделий	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ІДК.03.02.02		ПК 3.4											
/FI 02 01	Учебная практика	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
П.03.01		ПК 3.4											
77 02 01	Производственная практика (по профилю специальности)	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ΠΠ.03.01		ПК 3.4											
IM.04	Производство макаронных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
1ДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
⁄П.04.01	Учебная практика	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
1M 0E	Организация работы структурного	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	OK 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
1M.05	подразделения	ПК 5.4	ПК 5.5										
ИПИ ОЕ О1	Управление структурным подразделением	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
1ДК.05.01	организации:	ПК 5.4	ПК 5.5										

		014.4	014.0	011.0	01/.4	014.5	01.5	014.7	014.0	014.0	E14 E 4	E14 E 2	Tev. 5.0
МДК.05.01.01	Экономика предприятия	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5	016.2	014.4	016.5	016.6	014.7	014.0	014.0	DIC 5 4	FIX F 2	FIV. F. 2
МДК.05.01.02	Экономика специализации	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5 ОК 2	016.2	014.4	016.5	016.6	014.7	014.0	014.0	DIC 5 4	FIX F 2	FIV. F. 2
МДК.05.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии	OK 1		OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5	016.3	014.4	016.5	016.6	014.7	014.0	014.0	DIC 5 4	FIX F 2	FIV. F. 2
УП.05.01	Учебная практика	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
ПМ 06	Выполнение работ по одной или	OK 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3
ПМ.06	нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ДПК 6.1.4	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3	ДПК 6.2.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3				
	Организация работы лаборатории и методы контроля	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3
МДК.06.01	качества (13321 Лаборант химического анализа)	ДПК 6.1.4											
МДК.06.02	Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)	OK 1	OK 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3
MUK OF O2	Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
МДК.06.03		ДПК 6.2.4											
УП.06.01	Учебная практика	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3
311.00.01		ДПК 6.1.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
7111.00.01		ДПК 6.2.4											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
пдп		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3	ДПК 6.1.4	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
	Государственная итоговая аттестация	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3	ДПК 6.1.4	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3	ДПК 6.1.4	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
	Защита выпускной квалификационной работы	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3	ДПК 6.1.4	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								

Nō	Наименование
	Кабинеты:
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;
	Лаборатории:
1	Химии;
2	Микробиологии, санитарии и гигиены;
3	Электротехники и электронной техники;
4	Автоматизации технологических процессов;
5	Метрологии и стандартизации.
	Учебная пекарня.
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Электронный тир.
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актовый зал.

.

Поаснониа

- 1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федеральный от 22 апреля 2014 года (Зарегистирировано в Министер России 01.08.2014 № 933402), и в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:

 Федеральный закон 106 образования в Российской Федеральный 78273-03 от 29 декабля 2012г. С изменениями и логолирениями):
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14 июня 2013 года;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013 г.; Порядок проведения государственной итоговой атеестации по образователным программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 268 от 16 августа 2013 года;
- 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России №06-259 от 17.03.2015г.);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего обцего образования, утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации, приказ №413 от 17.05.2012 (с изм. №613 от 29.06.2017г.).
- Начало учебных занятий 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

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

- 3. Вариативная часть, установлена в соответствии с ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на углубленное изучение общих и профессиональных компетенций, а также наработку навыков их применения в профессиональной деятельности. Объем времени, отведенный на вариативную часть программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ), согласно ФГОС составляет 1350 часов максимальной учебной нагрузки и 900 часов обязательной учебной нагрузки. Расправление по шкилам приведено в листе "План".
- 4. Объем часов по дисциплине "Физическая культура" предусматривает 2 часа обязательной аудиторной нагрузки и 2 часа самостоятельной работы (за счет разных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).
- 5. Промежуточная аттестация, проводится в соответствии с объемом времени, приведенном в таблице "Сводные данные по бюджету времени". Основными формами промежуточной аттестации являются: промежуточная аттестация, проводимая в период экзаменнационных сессий:
- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- промежуточная аттестация, проводимая за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины:
- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- контрольная работа по дисциплине;
- зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;
- комплексный дифференцированный зачет по 2 или более дисциплинам.
- 6. Освоение программ профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.04, ПМ.05 заканчиваются учебной практикой, а ПМ.03 производственной практикой (по профилю специальности). В ПМ.06 получение навыков выполнения работ по профессиям 13321 Лаборант хинического анализа, 12901 Кондитер завершается учебной практикой, а 14253 Машинист тесторазделочных машин, 19441 Формовщик теста производственной практикой (по профилю специальности). По итогам освоения профессиональных модулей выносится решение: "вид профессиональной деятельности освоен / не освоен".
- 7. Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям: ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий и ПМ.05 Организация работы структурного подразделения, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.
- 8. Консультации предусмотрены в объеме 4 часов на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций групповые, письменные, устные проводятся преподавателем в рамках подготовки к экзаменам, зачетам и контрольным работам.
- 9. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.
- 10. В рамках ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, обучающиеся осваивают профессии в соответствии с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена: 13321 Лаборант химического анализа, 14253 Машинист тесторазделочных машин, 19441 Формовщик теста, 12901 Кондитер.
- 11. Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы (диплонная работа). Содержание выпускной квалификационной работы соответствует одному или нескольким профессиональным модулям.

Согласовано	Mul	
Проректор по учебной и методической работе СПбГЭУ, д.э.н., профессор	1 My	Шубаева В.Г.
Начальник Учебно-методического управления	+ Mill	Буланова Т.И.
Директор колледжа бизнеса и технологий	1 Heles	Пелевина Л.Ф.
Председатель цикловой комиссии общеобразовательных (гуманитарных и социально- экономических, математических и общих естественно-научных) дисциплин	aprily	Тулкуева М.Ю.
Председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин	myso	Змейкина Л.М.
Председатель цикловой комиссии специальных дисциплин по специальностям 19.02.03, 19.02.05, 19.02.10	1/1/-	Никифорова Н.С.
	0)	