Утверждаю

директор

Сергеев В.В.

20.08.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

190107 — Кондитер сахаристых изделий

код — *наименование профессии*

уровень образования основное общее образование

квалификации: Изготовитель карамели
Изготовитель конфет
Изготовитель мармеладо-пастильных изделий

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС:** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2018

профиль получаемого профессионального образования технический

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 02.08.2013 № 789

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	А	К	К																							А	А	А	А	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К
II														У	П	П	П	К	К												У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III							У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К						У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	16 5/6	606	22 1/6	798	2	1/6	1 5/6								11	52	25	1
II	24	864	13	468	11	396	1		1	3	1	2	12	3	9		12	52	25	1
III	11	396	6	216	5	180	2	1	1	3	1	2	23	9	14	2	2	43	25	1
Всего	**74**	**2664**		**1290**		**1374**	**5**			**6**			**35**			**2**	**25**	147		

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.1.01 Изготовление конфет, драже
				[4]	ПП.1.01 Изготовление конфет, драже
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.2.01 Изготовление карамели, халвы
				[4]	ПП.2.01 Изготовление карамели, халвы
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.3.01 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
				[5]	ПП.3.01 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.4.01 Изготовление мармеладо-пастильных изделий
				[6]	ПП.4.01 Изготовление мармеладо-пастильных изделий
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.5.01 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
				[6]	ПП.5.01 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

	№	Наименование
		кабинеты:
	1	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
	2	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
	3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		лаборатории:
	1	микробиологии, санитарии и гигиены
	2	сырья и материалов в кондитерском производстве
	3	кондитерской сахаристой продукции
		Спортивный комплек:
	1	спортивный зал
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	место для стрельбы
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	актовый зал

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план образовательной программы ППКРС ГБПОУ «Байкальский колледж туризма сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 789 от 02.08.2013, (ред от 09.04.2015 г.) зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29585 от 20 августа 2013) и Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" п. 42. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. Регистрационный № 37199). Учебный план составлен на основе требований федеральных нормативно-правовых документов: ·Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464); · приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464" · приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; · приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; ·Письма Министерства образования и науки РФ от 17марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования; · Приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (от 16 августа 2013 г. N 968); ·Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. №291); · Устава ГБПОУ «БКТиС»

Срок обучения по профессии Кондитер сахаристых изделий" пециальности на базе основного общего образования с получением среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебные занятия начинаются с 1 сентября. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы и консультаций по освоению ОП. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий составляет 90 мин. (группировка парами). Формы текущего контроля определяются преподавателями (тестирование, контрольная работа, устный или письменный опрос, защита лабораторных и практических работ, защита реферативных работ, экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике). Для оценивания уровня освоения программ применяется 5-бальная система оценок, по дисциплинам и МДК может применяться накопительная система оценивания; Видами практики обучающихся, осваивающих ОП СПО, являются: учебная практика и производственная практика. На учебную практику отводится 6 недель, на производственную практику - 35 недель. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом, комплексным дифференцированным зачетом. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, устные, письменные. Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. По учебному графику на каникулы отводится 25 недель, в том числе по 2 недели в учебном году в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают обучающиеся. Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется на основании письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г за №06-259 в соответствии со следующими нормативными документами: Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании); приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, социальной, практической, учебно-исследовательской и др.)

1.4. Формирование вариативной части ОПОП Объем вариативной части ОПОП составляет 108 часов. Вариативная часть распределена на введение учебных дисциплин "Рисование и лепка" - 54 часа"; "Технология изготовления печенья, вафель, тортов и пирожных" - 54 часа.
1.5. Порядок аттестации обучающихся Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, МДК, учебную практику и производственную практику, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии на промежуточную аттестацию.
1.6. Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. Программа ГИА ежегодно разрабатывается цикловой комиссией и утверждается приказом директора.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Другие формы контроля	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самостоятельная	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Теор. обучение	Пр. занятия	Индивид. проект.
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6		18		3078	1026		2052	1168	884	40
ОДБ	Базовые дисциплины	4		14		1978	660		1318	700	618	20
ОДБ.01	Русский язык	2				171	57		114	80	34	
ОБД. 02	Литература			13		257	86		171	120	51	
ОДБ.03	Иностранный язык			13		257	86		171	6	165	
ОДБ.04	История			13		256	85		171	120	51	
ОДБ.05	ОБЖ	2				108	36		72	50	22	
ОДБ.06	Химия	2				171	57		114	80	34	
ОДБ.07	Обществознание (включая экономику и право)			4		237	79		158	110	48	
ОДБ.08	Биология			2		54	18		36	25	11	
ОДБ.09	География	1				102	34		68	48	20	20
ОДБ.10	Экология			2		54	18		36	25	11	
ОДБ.11	Астрономия			3		54	18		36	26	10	
ОДБ.1	Физическая культура			1245		257	86		171	10	161	
ОДП	Профильные дисциплины	2		1		831	277		554	343	211	20
ОДП.1	Математика	4				427	142		285	199	86	
ОДП.2	Информатика	2				162	54		108	32	76	20
ОДП.3	Физика			2		242	81		161	112	49	
ПОО	Предлагаемые ОО			3		269	89		180	125	55	
ПОО.1	Психология / Деловое общение / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология личности и профессиональное самоопределение"			4		109	36		73	51	22	
ПОО.2	История родного края / Краеведение / История культуры Бурятия			5		58	19		39	27	12	
ПОО.3	Эффективное поведение на рынке труда / Искусство трудоустройства / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ / "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"			6		102	34		68	47	21	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6		18		918	306		612	284	328	
ОП	Общепрофессиональный цикл			6		344	108		236	116	120	
ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			1		48	16		32	16	16	
ОП.2	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий			3		44	12		32	16	16	
ОП.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5		44	12		32	16	16	
ОП.4	Безопасность жизнедеятельности			4		46	14		32	16	16	
ОП.5	Рисование и лепка			2		81	27		54	26	28	
ОП.6	Технология изготовления печенья, вафель, тортов и пирожных			2		81	27		54	26	28	
П	Профессиональный цикл	6		12		506	164		342	166	176	
ПМ	Профессиональные модули	6		12		506	164		342	166	176	
ПМ.1	Изготовление конфет, драже	1		2		117	44		73	35	38	
МДК.1.1	Технология изготовления конфет					55	20		35	17	18	
МДК.1.2	Технология изготовления драже					62	24		38	18	20	
УП.1.01	Изготовление конфет, драже			4	РП	False	час		72	нед	2	
ПП.1.01	Изготовление конфет, драже			4	РП	False	час		216	нед	6	
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный	4										
ПМ.2	Изготовление карамели, халвы	1		2		116	42		74	36	38	
МДК.2.1	Технология изготовления карамели					52	18		34	16	18	
МДК.2.2	Технология изготовления халвы					64	24		40	20	20	
УП.2.01	Изготовление карамели, халвы			4	РП	False	час		36	нед	1	
ПП.2.01	Изготовление карамели, халвы			4	РП	False	час		216	нед	6	
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный	4										

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1 (16 5/6 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теор. обучение	Пр. занятия	Индивид. проект.	Курс 1, Семестр 2 (22 1/6 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теор. обучен	Пр. занятия	Индивид. проект.
1	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	298
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	54			36				54			36			
ОД	861	267		574	317	257	20	1035	325		690	415	275	20
ОДБ	610	183		407	221	186	20	644	215		429	256	173	
ОДБ.01	76	25		51	36	15		95	32		63	44	19	
ОБД. 02	77	26		51	36	15		99	33		66	46	20	
ОДБ.03	77	26		51	2	49		55	18		37	2	35	
ОДБ.04	76	25		51	36	15		93	31		62	43	19	
ОДБ.05	54	18		36	25	11		54	18		36	25	11	
ОДБ.06	76	25		51	36	15		95	32		63	44	19	
ОДБ.07														
ОДБ.08								54	18		36	25	11	
ОДБ.09	102	14		68	48	20	20							
ОДБ.10								54	18		36	25	11	
ОДБ.11														
ОДБ.1	72	24		48	2	46		45	15		30	2	28	
ОДП	251	84		167	96	71		391	110		261	159	102	20
ОДП.1	97	32		65	45	20		141	47		94	66	28	
ОДП.2	77	26		51	15	36		85	8		57	17	40	20
ОДП.3	77	26		51	36	15		165	55		110	76	34	
ПОО														
ПОО.1														
ПОО.2														
ПОО.3														
ПП	48	16		32	16	16		162	54		108	52	56	
ОП	48	16		32	16	16		162	54		108	52	56	
ОП.1	48	16		32	16	16								
ОП.2														
ОП.3														
ОП.4														
ОП.5								81	27		54	26	28	
ОП.6								81	27		54	26	28	
П														
ПМ														
ПМ.1														
МДК.1.1														
МДК.1.2														
УП.1.01	час				нед			час				нед		
ПП.1.01	час				нед			час				нед		
ПМ.1.ЭК														
ПМ.2														
МДК.2.1														
МДК.2.2														
УП.2.01	час				нед			час				нед		
ПП.2.01	час				нед			час				нед		
ПМ.2.ЭК														

Индекс	Курс 2, Семестр 3 (13 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теор. обучен	Пр. занятия	Индивид. проект.	Курс 2, Семестр 4 (11 нед): Максим.	Самост.	Консул	Обязательная	в том числе: Теор. обучение	Пр. занятия	Индивид. проект.
1	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	54			36				54			36			
ОД	551	184		367	179	188		422	136		286	181	105	
ОДБ	482	161		321	147	174		193	60		133	74	59	
ОДБ.01														
ОБД. 02	81	27		54	38	16								
ОДБ.03	125	42		83	2	81								
ОДБ.04	87	29		58	41	17								
ОДБ.05														
ОДБ.06														
ОДБ.07	81	27		54	38	16		156	52		104	72	32	
ОДБ.08														
ОДБ.09														
ОДБ.10														
ОДБ.11	54	18		36	26	10								
ОДБ.1	54	18		36	2	34		37	8		29	2	27	
ОДП	69	23		46	32	14		120	40		80	56	24	
ОДП.1	69	23		46	32	14		120	40		80	56	24	
ОДП.2														
ОДП.3														
ПОО								109	36		73	51	22	
ПОО.1								109	36		73	51	22	
ПОО.2														
ПОО.3														
ПП	151	50		101	49	52		172	62		110	54	56	
ОП	44	12		32	16	16		46	14		32	16	16	
ОП.1														
ОП.2	44	12		32	16	16								
ОП.3														
ОП.4								46	14		32	16	16	
ОП.5														
ОП.6														
П	107	38		69	33	36		126	48		78	38	40	
ПМ	107	38		69	33	36		126	48		78	38	40	
ПМ.1	55	20		35	17	18		62	24		38	18	20	
МДК.1.1	55	20		35	17	18								
МДК.1.2								62	24		38	18	20	
УП.1.01	час			36	нед	1		час			36	нед	1	
ПП.1.01	час			108	нед	3		час			108	нед	3	
ПМ.1.ЭК														
ПМ.2	52	18		34	16	18		64	24		40	20	20	
МДК.2.1	52	18		34	16	18								
МДК.2.2								64	24		40	20	20	
УП.2.01	час				нед			час			36	нед	1	
ПП.2.01	час				нед			час			216	нед	6	
ПМ.2.ЭК														

Индекс	Курс 3, Семестр 5 (6 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теор. обучение	Пр. занятия	Индивид. проект.	Курс 3, Семестр 6 (5 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теор. обучен	Пр. занятия	Индивид. проект.
1	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	54			36				54			36			
ОД	172	62		110	59	51		37	12		25	17	8	
ОДБ	49	21		28	2	26								
ОДБ.01														
ОБД. 02														
ОДБ.03														
ОДБ.04														
ОДБ.05														
ОДБ.06														
ОДБ.07														
ОДБ.08														
ОДБ.09														
ОДБ.10														
ОДБ.11														
ОДБ.1	49	21		28	2	26								
ОДП														
ОДП.1														
ОДП.2														
ОДП.3														
ПОО	123	41		82	57	25		37	12		25	17	8	
ПОО.1														
ПОО.2	58	19		39	27	12								
ПОО.3	65	22		43	30	13		37	12		25	17	8	
ПП	152	46		106	52	54		233	78		155	61	94	
ОП	44	12		32	16	16								
ОП.1														
ОП.2														
ОП.3	44	12		32	16	16								
ОП.4														
ОП.5														
ОП.6														
П	108	34		74	36	38		165	44		121	59	62	
ПМ	108	34		74	36	38		165	44		121	59	62	
ПМ.1														
МДК.1.1														
МДК.1.2														
УП.1.01	час				нед			час				нед		
ПП.1.01	час				нед			час				нед		
ПМ.1.ЭК														
ПМ.2														
МДК.2.1														
МДК.2.2														
УП.2.01	час				нед			час				нед		
ПП.2.01	час				нед			час				нед		
ПМ.2.ЭК														

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам																																																																						
													Курс 1														Курс 2														Курс 3													
									Обязательная				Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
										в том числе			16 5/6 нед				в том числе			22 1/6 нед				в том числе			13 нед				в том числе			11 нед				в том числе			6 нед				в том числе			5 нед				в том числе		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Консультации	Всего	Теор. обучение	Пр. занятия	Индивид. проект.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Теор. обучен	Пр. занятия	Индивид. проект.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Теор. обучен	Пр. занятия	Индивид. проект.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Индивид. проект	Максим	Самост.	Консульт.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Индивид. проект.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Теор. обучен	Пр. занятия	Индивид. проект.
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	298	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56
ПМ.3	Изготовление шоколада и шоколадных изделий	2		2		108	34		74	36	38																														108	34		74	36	38								
МДК.3.1	Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий	5				108	34		74	36	38																														108	34		74	36	38								
УП.3.01	Изготовление шоколада и шоколадных изделий			5	РП	False	час		36	нед	1		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час			36	нед	1		час				нед		
ПП.3.01	Изготовление шоколада и шоколадных изделий			5	РП	False	час		324	нед	9		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час			324	нед	9		час				нед		
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	5																																																				
ПМ.4	Изготовление мармеладо-пастильных изделий	1		3		94	24		70	34	36																																					94	24		70	34	36	
МДК.4.1	Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий			6		94	24		70	34	36																																					94	24		70	34	36	
УП.4.01	Изготовление мармеладо-пастильных изделий			6	РП	False	час		36	нед	1		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час			36	нед	1	
ПП.4.01	Изготовление мармеладо-пастильных изделий			6	РП	False	час		360	нед	10		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час			360	нед	10	
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	6																																																				
ПМ.5	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	1		3		71	20		51	25	26																																					71	20		51	25	26	
МДК.5.1	Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий			6		71	20		51	25	26																																					71	20		51	25	26	
УП.5.01	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий			6	РП	False	час		36	нед	1		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час			36	нед	1	
ПП.5.01	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий			6	РП	False	час		144	нед	4		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час			144	нед	4	
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	6																																																				
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА					68	34		34	2	32																																					68	34		34	2	32	
	Учебная и производственная практики						час		1476	нед	41		час				нед			час				нед			час			144	нед	4		час			396	нед	11		час			360	нед	10		час			576	нед	16	
	Учебная практика (Производственное обучение)						час		216	нед	6		час				нед			час				нед			час			36	нед	1		час			72	нед	2		час			36	нед	1		час			72	нед	2	
	Концентрированная						час		216	нед	6		час				нед			час				нед			час			36	нед	1		час			72	нед	2		час			36	нед	1		час			72	нед	2	
	Рассредоточенная						час			нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
	Производственная практика						час		1260	нед	35		час				нед			час				нед			час			108	нед	3		час			324	нед	9		час			324	нед	9		час			504	нед	14	
	Концентрированная						час		1260	нед	35		час				нед			час				нед			час			108	нед	3		час			324	нед	9		час			324	нед	9		час			504	нед	14	
	Рассредоточенная						час			нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
	Государственная итоговая аттестация									нед	2						нед							нед							нед							нед							нед							нед	2	
	Защита выпускной квалификационной работы									нед	2						нед							нед							нед							нед							нед							нед	2	
	Проведение государственных экзаменов									нед							нед							нед							нед							нед							нед							нед		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																																					
	в т.ч. в период обучения по циклам																																																					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																																					
	в т.ч. в период обучения по циклам																																																					
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	12		36		3996	1332		2664	1452	1212	40	909	283		606	333	273	20	1197	379		798	467	331	20	702	234		468	228	240		594	198		396	235	161		324	108		216	111	105		270	90		180	78	102	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	12		36		3996	1332		2664	1452	1212	40	909	283		606	333	273	20	1197	379		798	467	331	20	702	234		468	228	240		594	198		396	235	161		324	108		216	111	105		270	90		180	78	102	
	Экзамены (без учета физ. культуры)												1							4														3							2							2						
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																				
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												4							5							5							5							3							5						