

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.01.18

код

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 11.11.2022

№ 973

Виды деятельности

Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Пояснительная записка

1. НОРМАТИВНЫЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Учебный план по профессии 19.01.08 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ
 - Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228)
 - Приказ Минпросвещения России от 11.11.2022 N 973 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.12.2022 N 71641)
 - Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
 - Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)
 - Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119)
 - Приказ Минобрнауки России от 27.12.2016 N 1663 "Об утверждении Порядка назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, выплаты стипендий слушателям подготовительных отделений федеральных государственных образовательных организаций высшего образования, обучающимся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2017 N 45376)
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296)
- С учетом: ПООП

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Содержание образования по профессии 19.01.08 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья определяется образовательной программой, разработанной в соответствии с ФГОС СПО профессии 19.01.08 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и предполагает освоение следующих видов деятельности:

- техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

- выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка реализована как часть образовательной программы – учебная и производственная практики.

Срок получения образования по учебному плану в заочной форме обучения составляет 1 года 10 месяцев.

Для определения объема образовательной программы применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

При разработке образовательной программы установлена направленность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, которая соответствует профессии в целом.

3. СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПЛАНА

Структура образовательной программы (таблица № 1) включает:

- предметы
- дисциплины (модули);
- практику;
- государственную итоговую аттестацию.

Структура и объем образовательной программы

Таблица № 1

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Дисциплины (модули)	не менее 540
Практика	не менее 468
Государственная итоговая аттестация	36
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	2952

Учебный план включает:

- общеобразовательную подготовку
- социально-гуманитарный цикл;

- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл составлен на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФООП СОО.

Обязательная часть среднего общего образования (общеобразовательного цикла в пределах ОПОП) составляет 60% (886 часов), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 40% (590 часов) от общего объема общеобразовательного цикла:

Таблица № 2

Индекс	Наименование предмета, курса	Обязательная часть	Вариативная часть
БД	Базовые дисциплины		
ОУП.01	русский язык	78	0
ОУП.02	литература	78	0
ОУП.03	иностранный язык	78	0
ОУП.04	информатика	34	56
ОУП.05	история	78	0
ОУП.06	обществознание	70	2
ОУП.07	география	36	0
ОУП.08	физическая культура	78	0
ОУП.09	основы безопасности жизнедеятельности	44	26
ПД	Профильные дисциплины		
ОУП.01 (У)	физика	78	88
ОУП.02 (У)	химия	44	120
ОУП.03 (У)	биология	34	38
ОУП.04 (У)	математика	156	76
ПОО 01	Предлагаемые ОО		
ПОО 02	основы проектной деятельности	0	36
ПОО 03	введение в профессию	0	36
ПОО 04	Родной язык и (или) государственный язык республики РФ / Родная литература		44
ПОО 05	астрономия	0	36
ПОО 06	Россия – моя история	0	32
	Всего	886	590

Учебный план сформирован с учетом профиля получаемой профессии 19.01.08 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья за счет введения профильных предметов (математика, физика, химия, биология), соответствующих по содержанию, целям и задачам ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом выбранного технологического профиля.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации (русский язык), возможность преподавания и изучения государственных языков республик Российской Федерации и родного языка из числа языков народов Российской Федерации, а также устанавливают количество занятий, отводимых на их изучение, по семестрам (курсам) обучения.

Учебный план обеспечивает реализацию требований ФГОС СМОО, ФГОС СПО и ФОП СОО, определяет учебную нагрузку в соответствии с требованиями к организации образовательной деятельности к учебной нагрузке при 5-дневной учебной неделе, предусмотренными Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями, перечень учебных предметов, учебных курсов.

Количество учебных занятий на общеобразовательную подготовку 1476 часов, которые реализуются на 1 курсе (по 36 часов в неделю).

Учебный план в рамках общеобразовательного цикла предусматривает изучение следующих учебных предметов на базовом или углубленном уровне.

Таблица № 3

Предметные области	Учебные предметы
Русский язык и литература	Русский язык
	Литература
Родной язык и родная литература	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации
	Родная литература
Иностранные языки	Иностранный язык
Математика и информатика	Математика
	Информатика
Общественно-научные предметы	История
	Обществознание
	География
Естественно-научные предметы	Физика
	Химия
	Биология
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура
	Основы безопасности жизнедеятельности

Изучение родного языка и родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся. Для изучения второго иностранного языка отсутствуют необходимые условия, поэтому данный предмет в программу не включен.

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся: Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации, Родная литература, Основы проектной деятельности, Введение в профессию, Астрономия, Россия – моя история выбранные организацией в соответствии со спецификой получаемой профессии и возможностями организации.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Учебный план определяет состав и объем учебных предметов, курсов, а также их распределение по семестрам (курсам) обучения.

Учебный план содержит 18 учебных предметов, в том числе 13 обязательных:

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,
- физика,
- химия,
- биология,
- история,
- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности жизнедеятельности

Учебный план предусматривает изучение 4 учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей технологического профиля обучения предметной области.

В рамках образовательной программы выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Выпускник, освоивший образовательную программу, осваивает профессиональные компетенции (далее - ПК), соответствующими видам деятельности (таблица № 4), предусмотренными пунктом 1.3 ФГОС СПО, сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов (при наличии), указанных в ПООП:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки. ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий. ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы на базе среднего общего образования.

Вариативная часть образовательной программы объемом 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, использована для развития общих и профессиональных компетенций необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Вариативная часть представлена в виде:

Таблица № 5

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Вар. часть
СГЦ	Социально - гуманитарный цикл	
СГЦ.01	История России	4
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	28
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	4
СГЦ.04	Физическая культура	4
СГЦ.05	Основы бережливого производства	4
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда"	4
СГЦ.07	Эффективное поведение на рынке труда / Социальная адаптация и основы социальных знаний	32
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	10
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	10
ОП.03	Охрана труда	4
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	12
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	12
ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	42
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Технология изготовления конфет, драже	40
МДК.02.02	Технология изготовления карамели, халвы	28
МДК.02.03	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий	38
МДК.02.04	Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий	42
МДК.02.05	Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	30
ПП.02.01	Производственная практика	72
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6
	ИТОГО	432

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определенной учебным планом.

В качестве форм промежуточной аттестации использованы:

- Экзамены (в т.ч. комплексные)

- Дифференцированные зачеты (в т.ч. Комплексные)
- Семестровый контроль (в колонке другие формы контроля)
- Домашние контрольные работы
- Итоговые письменные контрольные работы

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла предусматривает изучение следующих дисциплин:

- "История России",
- "Иностранный язык в профессиональной деятельности",
- "Безопасность жизнедеятельности",
- "Физическая культура",
- Основы бережливого производства
- Основы финансовой грамотности

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 24 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены",
- "Основы товароведения продовольственных товаров",
- "Охрана труда", "Техническое оснащение и организация рабочего места", "Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья".

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, сформированные в соответствии с видами деятельности:

Таблица № 6

Вид деятельности	Профессиональный модуль
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки. ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий. ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
--	--

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. Объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц (144 часов).

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются концентрированно. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

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
I																																																			
II																																																			

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

::

Промежуточная аттестация

=

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Производственная практика (преддипломная)

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практиктическая подготовка									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем															
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	40	16 2/3	23 1/3	1	1/3	2/3												11	52		
II	24 1/3	13 2/3	10 2/3	2/3	1/3	1/3	3	1	2	12	2	10					1	2	43		
Всего	64 1/3	30 1/3	34	1 2/3	2/3	1	3	1	2	12	2	10					1	13	95		

		Формы		Распределение по курсам и семестрам	
--	--	-------	--	-------------------------------------	--

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Курс 1																Курс 2																Объем ОП	
		Экзамены	Диффер. зачеты	Другие	Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Среднегодовая учебная нагрузка по образовательным программам							Семестр 1 16 2/3 нед								Семестр 2 23 1/3 нед								Семестр 3 13 2/3 (3) нед								Семестр 4 10 2/3 (12) нед								
								Всего	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Объем ОП	Консульт.	С препод.	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. уг. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Консульт.	С препод.	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. уг. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. уг. аттестация	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. уг. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть					
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					
ПЦ	Профессиональный цикл	8	4		960	14	6	376	190	186	24																200	2	2	76	38	38	12	760	12	4	300	152	148	12	656	304					
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	2	2		184	2	2	60	30	30	12																184	2	2	60	30	30	12									136	48				
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	3			70	2	2	60	30	30	6																70	2	2	60	30	30	6									28	42				
УП.01.01	Учебная практика		3	час	36			36	нед		1		час			нед				час			нед				час			36	нед	1		час			нед					36					
ПП.01.01	Производственная практика		3	час	72			72	нед		2		час			нед				час			нед				час			72	нед	2		час			нед					72					
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3			6						6																6					6											6				
	Всего часов по МДК				70			60																			16			16	8	8		760	12	4	300	152	148	12	520	256					
МДК.02.01	Технология изготовления конфет, драже	4			72	4		62	32	30	6																16			16	8	8		56	4		46	24	22	6	32	40					
МДК.02.02	Технология изготовления карамели, халвы	4			60			60	30	30																				16	8	8		60			60	30	30		32	28					
МДК.02.03	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий	4			70	4	2	64	32	32																							70	4	2	64	32	32		32	38						
МДК.02.04	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий	4			74	4	2	68	34	34																							74	4	2	68	34	34		32	42						
МДК.02.05	Технологии завертывания, расфасовывания, упаковки кондитерских изделий	4			62			62	32	30																							62			62	32	30		32	30						
УП.02.01	Учебная практика		4	час	72			72	нед		2		час			нед				час			нед				час				нед		час			72	нед	2		72							
ПП.02.01	Производственная практика		4	час	360			360	нед		10		час			нед				час			нед				час				нед		час			360	нед	10		288	72						
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4			6						6																						6						6			6					
	Всего часов по МДК				338			316																																							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики			час	540			540	нед		15		час			нед				час			нед				час			108	нед	3	час			432	нед	12									
	Учебная практика			час	108			108	нед		3		час			нед				час			нед				час			36	нед	1	час			72	нед	2									
	Концентрированная			час	108			108	нед		3		час			нед				час			нед				час			36	нед	1	час			72	нед	2									
	Рассредоточенная			час				нед					час			нед				час			нед				час				нед		час			нед											
	Производственная (по профилю специальности) практика			час	432			432	нед		12		час			нед				час			нед				час			72	нед	2	час			360	нед	10									
	Концентрированная			час	432			432	нед		12		час			нед				час			нед				час			72	нед	2	час			360	нед	10									
	Рассредоточенная			час				нед					час			нед				час			нед				час				нед		час			нед											
	Государственная итоговая аттестация			час	36			36	нед		1		час			нед				час			нед				час				нед		час			36	нед	1									
	Подготовка выпускной квалификационной работы			час				нед					час			нед				час			нед				час				нед		час			нед											
	Защита выпускной квалификационной работы			час	36			36	нед		1		час			нед				час			нед				час				нед		час			36	нед	1		36							
	Подготовка к государственным экзаменам			час				нед					час			нед				час			нед				час				нед		час			нед											
	Проведение государственных экзаменов			час				нед					час			нед				час			нед				час				нед		час			нед											
КОНСУЛЬТАЦИИ по О					12								4								8																										
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					6																								2								4										
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		14	27	2	2952	66	18	2232	1086	1146	60	38	612	4	580	278	302	12	16	864	8	810	422	388	24	22	612	16	2	474	200	274	12	864	12	4	368	186	182	12	2520	432					
	Экзамены (без учета физ. культуры)												2				4				2				2																						
	Зачеты (без учета физ. культуры)																7																														
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												3												8				2																		

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	3	[3]	УП.01.01 Учебная практика
				[3]	ПП.01.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
				[3]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места
				[3]	ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
4	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Технология изготовления конфет, драже
				[4]	МДК.02.02 Технология изготовления карамели, халвы
				[4]	МДК.02.03 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
				[4]	МДК.02.04 Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий
				[4]	МДК.02.05 Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-гуманитарных дисциплин
2	Иностранного языка
3	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
4	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
5	Товароведения продовольственных товаров
6	Охраны труда
7	Организации производства
8	Технического оснащения и организации рабочего места
9	Технологического оборудования
10	Технологии производства сахаристых продуктов
	Лаборатории:
1	Учебный кондитерский цех
2	Технологическое оборудование отрасли
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал