



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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских 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 технологическому профилю 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских 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
СГ	Социально - гуманитарный цикл	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	18
СГ.07	Эффективное поведение на рынке труда / Социальная адаптация и основы социальных знаний	32
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6
ОП.03	Охрана труда	6
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	8
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	8
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	34
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	84
МДК.02.02	Технологический процесс производства макаронных изделий	32
МДК.02.03	Технологический процесс производства кондитерских изделий	114
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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских 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	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
I																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													

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		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам и семестрам																											Объём ОП			
		Экзамены	Диффер. зачёты	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Среднегодовая нагрузка в том числе лекции, уроки	Промежуточные занятия	Индивиду. проект (входит в с.р.)	Курс 1										Курс 2																							
											Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4																		
											16 2/3 нед					23 1/3 нед					13 2/3 (3) нед					10 2/3 (12) нед																		
Объём ОП	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. 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		
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																												
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	12	1	1476	38	12	1390	704	686	36	38	36	4	580	264	316	12	16	864	8	810	440	370	24	22									36									
СО	Среднее общее образование	6	12	1	1476	38	12	1390	704	686	36	38	36	4	580	264	316	12	16	864	8	810	440	370	24	22																		
БД	Базовые дисциплины	2	8		658		4	642	262	380	12			318	4	302	100	202	12		340		340	162	178																			
БД.01	Русский язык	1			78		2	70	40	30	6			78	2	70	40	30	6																									
БД.02	Литература		2		78			78	46	32											78		78	46	32																			
БД.03	Иностранный язык		2		78			78	4	74				48		48	2	46			30		30	2	28																			
БД.04	Информатика		1		90			90	20	70				90		90	20	70																										
БД.05	История		2		78			78	46	32										78		78	46	32																				
БД.06	Обществознание		2		72			72	40	32										72		72	40	32																				
БД.07	География		2		36			36	26	10										36		36	26	10																				
БД.08	Физическая культура		12		78			78	4	74				32		32	2	30			46		46	2	44																			
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	1			70		2	62	36	26	6			70	2	62	36	26	6																									
ПД	Профильные дисциплины	4			634	38	8	564	338	226	24	38	258		242	146	96		16	376	8	322	192	130	24	22																		
ПД.01 (У)	Физика	2			166		2	158	94	64	6		96		96	58	38			70	2	62	36	26	6																			
ПД.02 (У)	Химия	2			164	38	2	118	72	46	6	38	82		66	40	26		16	82	2	52	32	20	6	22																		
ПД.03 (У)	Биология	2			72		2	64	38	26	6									72	2	64	38	26	6																			
ПД.04 (У)	Математика	2			232		2	224	134	90	6		80		80	48	32			152	2	144	86	58	6																			
ПОО	Предлагаемые ОО		4	1	184			184	104	80			36		36	18	18			148		148	86	62																				
ПОО.01	Основы проектной деятельности		1		36			36	18	18			36		36	18	18																											
ПОО.02	Введение в профессию			2	36			36	18	18										36		36	18	18																				
ПОО.03	Родной язык и (или) государственный язык республики РФ / Родная литература		2		44			44	22	22									44		44	22	22																					
ПОО.04	Астрономия		2		36			36	26	10									36		36	26	10																					
ПОО.05	Россия- моя история		2		32			32	20	12									32		32	20	12																					
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	15	1	1440	28	4	844	384	460	24																612	16	2	474	200	274	12	828	12	2	370	184	186	12	1008	432		
СГ	Социально - гуманитарный цикл		6	1	272	4		268	94	174																	204	4		200	60	140		68			68	34	34		222	50		
СГ.01	История России		3		36			36	18	18																	36				36	18	18								36			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3		60	4		56	2	54																	60	4		56	2	54									42	18		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		3		36			36	20	16																	36			36	20	16									36			
СГ.04	Физическая культура		3		36			36	2	34																	36			36	2	34								36				
СГ.05	Основы бережливого производства		4		36			36	18	18																									36			36	18	18		36		
СГ.06	Основы финансовой грамотности / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда"		3		36			36	18	18																	36			36	18	18								36				
СГ.07	Эффективное поведение на рынке труда / Социальная адаптация и основы социальных знаний			4	32			32	16	16																								32			32	16	16			32		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		5		208	10		198	102	96																	208	10		198	102	96									174	34		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		3		42	2		40	20	20																	42	2		40	20	20								36	6			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3		42	2		40	20	20																	42	2		40	20	20								36	6			
ОП.03	Охрана труда		3		36	2		34	18	16																	36	2		34	18	16								30	6			
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		3		44	2		42	22	20																	44	2		42	22	20								36	8			
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		3		44	2		42	22	20																	44	2		42	22	20								36	8			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.				Распределение по курсам и семестрам																											Объём ОП							
		Экзамены	Диффер. зачеты	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1							Курс 2																							
													Семестр 1				Семестр 2			Семестр 3					Семестр 4																		
													16 2/3 нед			С препод.	23 1/3 нед			С препод.	13 2/3 (3) нед				10 2/3 (12) нед																		
Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки		Пр. занятия	Промеж. аттестация	Объём ОП		Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. 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	6	4		960	14	4	378	188	190	24																200	2	2	76	38	38	12	760	12	2	302	150	152	12	612	348	
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								144	40	
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								36	34	
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																																			
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	4	2		776	12	2	318	158	160	12																16				16	8	8		760	12	2	302	150	152	12	468	308
МДК.02.01	Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	4			120	4		110	54	56	6																16				16	8	8		104	4		94	46	48	6	36	84
МДК.02.02	Технологический процесс производства макаронных изделий	4			68	4		64	32	32																								68	4		64	32	32		36	32	
МДК.02.03	Технологический процесс производства кондитерских изделий	4			150	4	2	144	72	72																								150	4	2	144	72	72		36	114	
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			318																																			
	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							2							2									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				4																						2							2									
	ОБЪЁМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	27	2	2952	66	16	2234	1088	1146	60	38	612	4	580	264	316	12	16	864	8	810	440	370	24	22	612	16	2	474	200	274	12	864	12	2	370	184	186	12	2520	432	
	Экзамены (без учета физ. культуры)													2							4							2															
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																										
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)													2							8							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 Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
				[4]	МДК.02.02 Технологический процесс производства макаронных изделий
				[4]	МДК.02.03 Технологический процесс производства 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