



## 1 Пояснительная записка

### 1.1 Общие положения

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 373, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. № 33402 от 01 августа 2014 г.).

При подготовке учебного плана руководствовались следующими документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом 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»;
- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 30 июля 2013 г. № 29200);
- приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 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. n 464»;
- приказом Минобрнауки России от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» и Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (зарегистрирован в Минюсте России 14 июня 2013 г. № 28785);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 г.)», зарегистрированном в Минюсте России 26 декабря 2013 г. (рег. № 30861);
- федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и

Обобщение результатов текущего контроля знаний проводится ежемесячно. Результаты успеваемости каждого обучающегося и группы в целом предоставляются классными руководителями учебных групп заведующим отделениями. Данные текущего контроля используются учебной частью, цикловыми комиссиями и преподавателями для обеспечения эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей в процессе проведения индивидуальных и групповых консультаций из расчёта 4 часа на одного обучающегося группы.

Знания и умения студентов определяются следующими оценками: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно», «зачтено» («зачет»).

По завершению освоения учебных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей предусматриваются зачеты и экзамены. При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки обучающегося оценивается по пятибалльной системе и фиксируется в ведомости.

Рабочий учебный план предусматривает выполнение трёх курсовых работ: по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий в объёме 30 часов обязательных учебных занятий, по ПМ.05 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий в объёме 20 часов обязательных учебных занятий и ПМ.06 Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в объёме 20 часов.

Каждый МДК завершается учебной и (или) производственной практикой. Учебная практика проводится в колледже преподавателями дисциплин профессионального цикла, производственная – в организациях и учреждениях по заключенным договорам с работодателями и согласно приказу директора колледжа. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессионального модуля ПМ.07, для остальных модулей – концентрированно после изучения междисциплинарных курсов.

Преддипломная практика проводится в 10 семестре по окончании теоретического обучения и завершению учебной и производственной (по профилю специальности) практики и составляет 4 недели.

Содержание каждого вида практики определяется рабочими программами, которые разрабатываются руководителями практики и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

Рабочий учебный план предусматривает выполнение двух курсовых работ по 20 часов аудиторных занятий каждая: по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Консультации для обучающихся предусматриваются в объёме 4-х часов на 1 студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Групповые консультации проводятся перед экзаменами по расписанию, индивидуальные – по мере необходимости.

Каникулы на весь период обучения составляют 45 недель: в зимний период на каждом курсе обучения – 2 недели, в летний период на первом, втором и четвертом курсах – 9 недель, на третьем курсе – 8 недель.

К государственной итоговой аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объёме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний,

утвержденные директором колледжа, доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тема выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа 75 лет.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

При проведении государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

### **1.3 Общеобразовательный цикл**

Учебным планом данной специальности предусмотрена подготовка студентов на базе основного общего образования.

Общеобразовательный цикл СПССЗ специальности формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования. В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении

ОГСЭ.06	Основы бюджетной грамотности	54	36	18		18
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1890</b>	<b>1260</b>	<b>494</b>	<b>20</b>	<b>630</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1476</b>	<b>984</b>	<b>386</b>		<b>492</b>
ОП.01	Инженерная графика	90	60	60		30
ОП.02	Техническая механика	27	18	10		9
ОП.03	Электротехника и электронная техника	30	20	10		10
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	84	56	16		28
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	63	42	24		21
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	132	88	42		44
ОП.07	Экономика организации	114	76	32		38
ОП.08	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	84	56	16		28
ОП.09	Управление персоналом	30	20	6		10
ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	30	20	4		10
ОП.14	Документационное обеспечение управления	54	36	20		18
ОП.15	Организация предпринимательской деятельности	228	152	30		76
ОП.16	Бухгалтерский учет и налогообложение	216	144	58		72
ОП.17	Финансы и кредит	96	64	10		32
ОП.18	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	198	132	48		66
<b>ПМ 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>414</b>	<b>276</b>	<b>108</b>	<b>20</b>	<b>138</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>24</b>		<b>18</b>
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	54	36	24		18
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>201</b>	<b>134</b>	<b>62</b>		<b>67</b>
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	201	134	62		67
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	<b>78</b>	<b>52</b>	<b>26</b>		<b>26</b>
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	48	32	16		16
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	30	20	10		10
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>10</b>		<b>10</b>
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	30	20	10		10

ПМ.05	Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	45	30	10	20	15
МДК 05.01	Управлением структурным подразделением организации и организацией в целом	45	30	10	20	15
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	54	36			18
МДК.07.01	Организация работы пекаря	54	36			18

Практикоориентированность для данного учебного плана составила 59,6 %, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ППССЗ углубленной подготовки–50- 60%

### 1.5 Порядок аттестации обучающихся

По завершению освоения дисциплин и модулей проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины или модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от учебных занятий.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов-10 (без учета зачетов по физической культуре). Формы промежуточной аттестации для каждой учебной дисциплины, профессионального модуля и его составных элементов отражены в плане учебного процесса.

Знания и умения студентов определяются следующими оценками: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно», «зачтено» «зачет».

При освоении программ профессиональных модулей по междисциплинарным курсам формой промежуточной аттестации является экзамен или дифференцированный зачет, по практикам - дифференцированный зачет.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» Федерального государственного образовательного стандарта.

Экзамен (квалификационный) представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен», которое фиксируется в экзаменационной ведомости в графе «Результат освоения ВПД» с проставлением оценки в графе «Уровень освоения ВПД»: 5 (отлично); 4 (хорошо); 3 (удовлетворительно); 2 (неудовлетворительно).

По итогам квалификационного экзамена возможно присвоение студенту определённой квалификации.

Освоение ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией. Целью государственной итоговой аттестации является оценка качества подготовки в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и компетенций обучающихся, необходимых для осуществления профессиональной деятельности. В этих целях к проведению государственной итоговой аттестации привлекаются представители работодателей (их объединений), профессионального сообщества.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Формой завершения обучения (итоговой аттестацией) является защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту – 2 недели.

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.  
для подготовки по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Наименование**

Кабинеты:

- русского языка и литературы;
- иностранного языка;
- математики;
- истории и обществознания;
- биологии;
- социально-экономических дисциплин;
- экологических основ природопользования;
- информационных технологий в профессиональной деятельности
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского
- производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- подготовки к государственной итоговой аттестации;
- методический.

Лаборатории:

- химии;
- физики;
- информатики и информационно-коммуникационных технологий;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- метрологии и стандартизации.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех

Компьютерно-информационный центр:

- лаборатория информационных технологий;

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- тренажерный зал;
- стрелковый тир.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Заместитель директора колледжа по УР \_\_\_\_\_ И.В.Арутюнова

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	34	2	3	-	2	-	11	52
III курс	27	4	10	-	1	-	10	52
IV курс	31	4	4	-	2	-	11	52
V курс	27	1	1	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>158</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>45</b>	<b>251</b>

**3. План учебного процесса программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 2017 год база 9 кл**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)									
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс	
					всего занятий	в т. ч. лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 (18) нед.	5 сем. 16,5 (15) нед.	6 сем. 24,5 (12) нед.	7 сем. 16 (13) нед.	8 сем. 23 (18) нед.	9 сем. 16 нед.	10 сем. 13 (11) нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	9дз/5э	2106	702	1404	515		540	748	116							
ОУД.6.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины	6дз/4э	1628	543	1085	395		400	569	116							
ОУД.6.01	Русский язык	-, Э	117	39	78	29		32	46								
ОУД.6.02	Литература	-, ДЗ	175	58	117			32	47	38							
ОУД.6.03	Иностранный язык	-, ДЗ	176	59	117	117		48	69								
ОУД.6.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, Э	234	78	156	38		32	46	78							
ОУД.6.05	История	Э	176	59	117	16			117								
ОУД.6.06	Физическая культура	3. ДЗ	176	59	117	102		48	69								
ОУД.6.07	ОБЖ	-, ДЗ	105	35	70	20		32	38								
ОУД.6.08	Физика	-, ДЗ	145	48	97	19		32	65								
ОУД.6.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	Э	162	54	108	34		108									
ОУД.6.10	География	ДЗ	108	36	72	16			72								
ОУД.6.11	Экология	ДЗ	54	18	36	6		36									

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОУД.п.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины	2дз/1э	420	140	280	106		140	140								
ОУД.п.12	Информатика	-, ДЗ	150	50	100	60		32	68								
ОУД.п.13	Химия	-, Э	162	54	108	32		36	72								
ОУД.п.14	Биология	ДЗ	108	36	72	14		72									
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины	1дз	58	19	39	14			39								
УД.15	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	58	19	39	14			39								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1з/ 3дз, 4 ккр	984	328	656	574		36	36	112	72	108	48	52	72	112	44
ОГСЭ.01	Основы философии	ККР	60	12	48	20						48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	20				48							
ОГСЭ.03	Психология общения	3	60	12	48	42										48	
ОГСЭ.04	Иностранный язык	-,ккр, -,ккр, -, ккр,-ДЗ	274	36	238	238				32	36	30	24	26	36	32	22
ОГСЭ.05	Физическая культура	3, 3, 3.3, 3.3,3,ДЗ	476	238	238	236				32	36	30	24	26	36	32	22
ОГСЭ.06	Основы бюджетной грамотности	ДЗ	54	18	36	18		36									
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1дз/1э/ 1ккр	336	112	224	112				104	84						
ЕН.01	Математика	ККР	72	24	48	20					48						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	18	36	4			36								
ЕН.03	Химия	-, Э	210	70	140	88				104	36						
П.00	Профессиональный цикл	7з/26дз/ 20Э/ 4ккр	6150	1702	4448	1380	70		44	244	672	486	834	524	756	464	424
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3ккр/10 дз/ 5э	2436	812	1624	596				148	256	192	60	92	244	368	220
ОП.01	Инженерная графика	-,ДЗ	177	59	118	118				64	54						
ОП.02	Техническая механика	ДЗ	96	32	64	20					64						
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	99	33	66	24					66						
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,Э	144	48	96	28			44	52							
ОП.05	Автоматизация технологических	ДЗ	135	45	90	40						90					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ	186	62	124	60								52	72			
ОП.07	Экономика организации	-,Э	210	70	140	40								40	100			
ОП.08	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	-,ДЗ	153	51	102	28					36	66						
ОП.09	Управление персоналом	-, Э	126	42	84	24									36	48		
ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ККР	90	30	60	14							60					
ОП.11	Правовые основы предпринимательской деятельности	ДЗ	72	24	48	6										48		
ОП.12	Охрана труда	ККР	54	18	36	6						36						
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	22				32	36							
ОП.14	Документационное обеспечение управления	ККР	54	18	36	20									36			
ОП.15	Организация предпринимательской деятельности	-, Э	228	76	152	30										64	88	
ОП.16	Бухгалтерский учет и налогообложение	Э	216	72	144	58										144		
ОП.17	Финансы и кредит	ДЗ	96	32	64	10										64		
ОП.18	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	ДЗ	198	66	132	48											132	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>16дз/ 15Э/7з/ 1 ккр</b>	<b>3714</b>	<b>890</b>	<b>2824</b>	<b>784</b>	<b>70</b>				<b>96</b>	<b>416</b>	<b>294</b>	<b>774</b>	<b>432</b>	<b>512</b>	<b>96</b>	<b>204</b>
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Экв.	390	94	296	92					96	200						
МДК.01.1	Технология хранения и подготовки сырья	-,Э	282	94	188	92					96	92						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	54		54							54						
ПП.01	Производственная практика	З	54		54							54						
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>Экв.</b>	<b>1158</b>	<b>326</b>	<b>832</b>	<b>334</b>	<b>30</b>						<b>294</b>	<b>246</b>	<b>292</b>			
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Э, Э, Э	978	326	652	334	30						240	192	220			
УП.02	Учебная практика	З, З, ДЗ	54		54								18	18	18			
ПП.02	Производственная практика	З, ДЗ, ДЗ	126		126								36	36	54			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	Экв.	594	132	462	78							204	88	170		
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ДЗ, Э	252	84	168	44								52	116		
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	Э	144	48	96	34							96				
УП.03	Учебная практика	ДЗ, З, З	72		72								36	18	18		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ, З, ДЗ	126		126								72	18	36		
ПМ.04	Производство макаронных изделий	Экв.	288	72	216	74							216				
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	Э	216	72	144	74							144				
УП.04	Учебная практика	З	18		18								18				
ПП.04	Производственная практика	З	54		54								54				
ПМ.05	Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	Экв.	414	114	300	116	20									96	204
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации и организацией в целом	-,Э	342	114	228	116	20									96	132
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36		36												36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	36		36												36
ПМ.06	Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Экв	528	134	394	90	20							52	342		
МД.06.01	Разработка новых видов продукции	-, ДЗ	402	134	268	90	20							52	216		
УП.06	Учебная практика	ДЗ	90		90										90		
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	36		36										36		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	Экв.	342	18	324								324				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
МДК 07.01	Организация работы пекаря	<b>ККР</b>	54	18	36								36				
УП. 07	Учебная практика	<b>ДЗ</b>	72		72								72				
ПП.07	Производственная практика	<b>ДЗ</b>	216		216								216				
	<b>Всего</b>	<b>7з/39дз/ 26Э/ 10 ккр</b>	<b>9576</b>	<b>2844</b>	<b>6732</b>	<b>2581</b>	<b>70</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>882</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>																<b>4 нед</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>																<b>6 нед</b>
<b>Консультации</b> из расчёта 4 часа на 1 обучающегося в год  <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1. Программа углубленной подготовки</b> <b>1.1. Дипломный проект</b> Выполнение дипломного проекта с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)					дисциплин и МДК		<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>648</b>	<b>540</b>	<b>432</b>	<b>468</b>	<b>648</b>	<b>576</b>	<b>396</b>	
					учебной практики					<b>72</b>	<b>18</b>	<b>126</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	
					производст. практики					<b>108</b>	<b>36</b>	<b>324</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	
					преддиплом практики											<b>144</b>	
					экзаменов		<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
					дифф. зачетов		<b>3</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
					зачетов					<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>1</b>		
					ККР					<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		<b>2</b>			