ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 05584152bbc1b680b5a8588da5ae1a509dba2f16
Владелец: БашкатоваН.П.
Действителен: с 12.01.2021 до 12.04.2022

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «ПЯТИГОРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТОРГОВЛИ, ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ПТТТиС
_____ Н.П.Башкатова
« 30 » июня 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
по программе **базовой** подготовки

Квалификация: **техник- технолог**
Форма обучения: **очная**
Нормативный срок обучения: **3** года **10** мес.
на базе **основного общего** образования
Год начала подготовки **2015**

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

Курсы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль			Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8--14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1									16								А	К	К							23																А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2									14						$Т_4$	$Т_4$	А	К	К							15									$У_6$	$У_6$	$У_6$	$У_6$	$У_6$	$У_6$	$Т_1$	$Т_1$	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3									13					$Т_3$	$Т_3$	$Т_3$	А	К	К							18											$Т_2$	$Т_2$	$Т_2$	$Т_2$	$Т_2$	$Т_2$	А	У С	К	К	К	К	К	К	К
4									16								$Т_3$	К	К							8		$Т_2$	$Т_2$	$Т_2$	$Т_2$	$Т_5$	А	С	С	С	С	И	И	И	И	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*

2. *Сводные данные по бюджету времени*

курсы	Всего на курсе		Экзаменационная сессия, нед.	Учебная и производственная практика, нед.			Государственная итоговая аттестация, нед.	Каникулы, нед.	Всего недель в учебном году
	недель			Учебная	По профилю специальности	Преддипломная			
1	39		2					11	52
2	29		2	6	4			11	52
3	31		2		9			10	52
4	24		1		6	4	6	2	43
Итого:	123		7	6	19	4	6	34	199

Обозначения:

Теоретическое обучение Учебная практика – У Практика по профилю специальности – Т Преддипломная практика – С Учебные сборы - УС

Промежуточная аттестация – А Государственная итоговая аттестация – И Каникулы – К

3. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	в т. ч.									
								лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим 16 нед.	8 сем./ трим 8 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**-/9 ДЗ/5Э**	**2106**	**0**	**2106**	**702**	**1404**	**502**	**0**	**576**	**828**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	общие учебные дисциплины																
ОУД.01	Русский язык и литература	- ,Э			293	98	195	50		80	115						
ОУД.02	Иностранный язык	-, ДЗ			175	58	117	117		48	69						
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	ДЗ, Э			194	38	156	40		64	92						
ОУД.04	История	-, ДЗ			176	59	117			48	69						
ОУД.05	Физическая культура	(З, ДЗ)			176	59	117	115		48	69						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ			105	35	70	46		32	38						
	учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей																
ОУД.07	Информатика (п)	-,ДЗ			150	50	100	56		52	48						
ОУД.08	Физика	-, ДЗ			145	48	97	26		32	65						
ОУД.09	Химия (п)	-,Э			162	54	108	18		32	76						
ОУД.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	-, ДЗ			162	54	108			32	76						
ОУД.15	Биология (п)	Э			108	36	72	4		72							
ОУД.16	География	ДЗ			108	36	72	20			72						
ОУД.17	Экология	Э			54	18	36			36							
	дополнительные учебные дисциплины																
УД.01	Черчение	ДЗ			58	19	39	10			39						
УД.02	Экология моего края	ДЗ			58	19	39	10			39						
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ			58	19	39	10			39						
ИП	**Индивидуальный проект**	**-/0/1**	**40**	**0**	**40**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	в т. ч. курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим 16 нед.	8 сем./ трим 8 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**-/5 ДЗ/2 Э**	**747**	**0**	**747**	**273**	**474**	**382**	**0**	**0**	**0**	**104**	**60**	**142**	**72**	**64**	**32**
ОГСЭ.01	Основы философии	Э			75	21	54							54			
ОГСЭ.02	История	ДЗ			68	20	48	44				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,ДЗ,ДЗ, ДЗ,-,Э			216	48	168	168				28	30	26	36	32	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	(З,З,З, З,З,ДЗ)			336	168	168	166				28	30	26	36	32	16
ОГСЭ.05	Основы права	ДЗ			52	16	36	4						36			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**-/2 ДЗ/1Э**	**338**	**0**	**338**	**114**	**224**	**100**	**0**	**0**	**0**	**66**	**126**	**0**	**0**	**32**	**0**
ЕН.01	Математика	ДЗ			63	21	42	18					42				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ			48	16	32									32	
ЕН.03	Химия	-,Э			227	77	150	82				66	84				
П.00	**Профессиональный цикл**	**-/23 ДЗ/15 Э**	**4351**	**900**	**3451**	**1125**	**2326**	**940**	**50**	**0**	**0**	**334**	**354**	**326**	**576**	**480**	**256**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**-/10 ДЗ/9 Э**	**1731**	**0**	**1731**	**577**	**1154**	**458**	**0**	**0**	**0**	**172**	**120**	**138**	**426**	**136**	**162**
ОП.01	Инженерная графика	Э			132	44	88	88				88					
ОП.02	Техническая механика	Э			96	32	64	20							64		
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ			96	32	64	20							64		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э			132	44	88	24					88				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	в т. ч.									
								лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим 16 нед.	8 сем./ трим 8 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	Э			108	36	72	40							72		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э			111	37	74	38									74
ОП.07	Метрология и стандартизация	Э			90	30	60	20						60			
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ			93	31	62	10								62	
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э			183	61	122	44							122		
ОП.10	Охрана труда	ДЗ			48	16	32	8					32				
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ			102	34	68	48							68		
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий	Э			63	21	42	18(18)						42			
ОП.13	Безопасность продуктов питания	ДЗ			60	20	40	8									40
ОП.14	Документационное обеспечение управления	ДЗ			72	24	48	20				48					
ОП.15	Технология и организация производства на предприятии малой мощности	ДЗ			72	24	48	14									48

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
							Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								в т. ч.									
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим 16 нед.	8 сем./ трим 8 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.16	Современные технологии пищевых производств	Э			111	37	74	18								74	
ОП.17	Основы предпринимательства	ДЗ			54	18	36	8				36					
ОП.18	Основы калькуляции в кондитерском цехе	ДЗ			54	18	36	18						36			
ОП.19	Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями	ДЗ			54	18	36	12							36		
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0 З/13ДЗ/6Э**	**2620**	**900**	**1720**	**548**	**1172**	**482**	**50**	**0**	**0**	**162**	**234**	**188**	**150**	**344**	**94**
ПМ.01	**Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**	**Экв**	**348**	**72**	**276**	**86**	**190**	**92**	**0**	**0**	**0**	**52**	**138**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	ДЗ,ДЗ			276	86	190	92	0			52	138				
УП.01	Учебная практика																
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		72									72				
ПМ.02	**Производство хлеба и хлебобулочных изделий**	**Экв**	**936**	**360**	**576**	**190**	**386**	**90**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**88**	**150**	**96**	**52**
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	дз,дз,-,дз			576	190	386	90	30					88	150	96	52
УП.02	Учебная практика																
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ		360											216		144

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
							Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								в т. ч.									
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим 16 нед.	8 сем./ трим 8 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.03	**Производство кондитерских изделий**	**Экв**	**522**	**144**	**378**	**128**	**250**	**122**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**	**0**	**150**	**0**
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ДЗ			210	60	150	54								150	
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ДЗ			168	68	100	68	10					100			
УП.03	Учебная практика																
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ		144										108		36	
ПМ.04	**Производство макаронных изделий**	**Экв**	**222**	**72**	**150**	**40**	**110**	**40**	**10**	**0**	**0**	**110**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	ДЗ			150	40	110	40	10			110					
УП.04	Учебная практика																
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		72								72					
ПМ.05	**Организация работы структурного подразделения**	**Экв**	**246**	**36**	**210**	**70**	**140**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**98**	**42**
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-,ДЗ			210	70	140	60								98	42
УП.05	Учебная практика																
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		36													36
ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**Экв**	**346**	**216**	**130**	**34**	**96**	**78**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии Пекарь	ДЗ			130	34	96	78					96				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	в т. ч. курсовых работ (проектов)	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим 16 нед.	8 сем./ трим 8 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
УП.06	Учебная практика	ДЗ		216									216				
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)																
	Всего	**-/39 ДЗ/23 Э**	**7542**	**900**	**6642**	**2214**	**4428**	**1924**	**50**	**576**	**828**	**504**	**540**	**468**	**648**	**576**	**288**
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная) (нед.)**																**4**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация (нед.)**																**6**

Консультации: 4 часа на одого студента в год

ГИА.00 Государственная итоговая аттестация

ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня (4 нед.)

ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня (2 нед.)

Всего		1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим 16 нед.	8 сем./ трим 8 нед.
	дисциплин и МДК	12	12	9	8	9	9	8	7
	учебной практики (нед.)	-	-		6	-	-	-	-
	производст. практики / преддипл. практика (нед.)	-	-	2	2	3	6	1	5/4
	экзаменов	2	3	2	4	3	3	2	4
	дифф. зачетов	1	8	5	5	5	5	4	6
	зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0
	индивидуальных проектов		1						
	курсовых проектов (работ)	0	0	1	-	1	-	-	1

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	инженерной графики
6	технической механики
7	технологии изготовления хлебобулочных изделий
8	технологического оборудования хлебопекарского производства
9	технологии производства макарон
10	технологического оборудования макаронного производства
11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12	технологического обрудования производства кондитерских сахаристых изделий
13	метрологии и стандартизации
14	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии, микробиологии, санитарии и гигиены
2	электротехники и электронной техники
3	автоматизации технологических процессов
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного Приказом Минобрнауки №373 от 22 апреля 2014 г.. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 года (с изменениями Приказы от 29 декабря 2014 г. №1645) базисного учебного плана (далее - БУП), Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №173-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июля 2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями Приказы от 22 января 2014 г. №31, от 15 декабря 2014 г. №1580), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года №291; ФЗ "О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998 г. №53" (в действующей редакции); Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; Приказа Минобрнауки России от

Порядок организации учебного процесса регламентируется: - Уставом техникума, - Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников, - Положением о расписании учебных занятий, - Положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, - Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и другими локальными актами техникума. Начало учебных занятий- 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Продолжительность учебного занятия – 90 минут (2 урока по 45 минут). Реализация объема часов по дисциплине Физическая культура в объеме 2 часов обязательных аудиторных занятий и 2 часов самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (ФИРО. 10.04.2014 г.).

В качестве дополнительных учебных дисциплин в соответствии со спецификой и возможностями техникума обучающимся предложены на выбор дисциплины: "Черчение", "Экология моего края" и "Эффективное поведение на рынке труда" (1 из 3-х). В соответствии с примерным распределением специальностей СПО по профилям профессионального образования специальность отнесена к социально-экономическому профилю. Профильные общеобразовательные учебные дисциплины в учебном плане отмечены (п). Индивидуальный проект выполняется обучающимися 1 курса в течение одного года по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин самостоятельно под руководством преподавателя за счет объема времени на самостоятельную учебную работу. С целью осуществления контроляза результатами предусмотрена защита проектов.

Промежуточная аттестация на I курсе проводится в рамках недельной сессии в конце 1 семестра по дисциплинам биология и экология, являющимися профильными и в рамках недельной сессии в конце 2 семестра со сдачей государственных экзаменов по русскому языку, математике и экзамену по профильной учебной дисциплине - химия.

Курсовые работы предусмотрены по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий (8 семестр), ПМ.03 Производство кондитерских изделий МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий (5 семестр), ПМ.04 Производство макаронных изделий МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих области профессиональной деятельности. В соответствии с решением Правительства Ставропольского края по вопросу «О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года» включена дисциплина «Основы предпринимательства»

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям осуществлено в соответствии с общими и профессиональными компетенциями по согласованию с работодателями следующим образом:

Циклы, дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма распределения часов вариативной части	Количество часов	
		Всего обязат. учебная нагрузка	в том числе лабор. и практ. занятия
I общий гуманитарный и социально-экономический цикл		42	4
ОГСЭ.05 Основы права	введена новая дисциплина	36	4
ОГСЭ обязательные	увеличен объем времени	6	
II. Профессиональный цикл		**858**	**205**

- общепрофессиональные дисциплины	***увеличен объем времени***	***660***	***86***
ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий	введена новая дисциплина	42	18
ОП.13 Безопасность продуктов питания		40	8
ОП.14 Документационное обеспечение управления		48	20
ОП.15 Технология и организация производства на предприятиях малой мощности		48	14
ОП.16 Современные технологии пищевых производств		74	18
ОП.17 Основы предпринимательства		36	8
ОП.18 Основы калькуляции в кондитерском цехе		36	18
ОП.19 Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями		36	12
ОП обязательные	увеличен объем времени	300	
- профессиональные модули	***увеличен объем времени***	***198***	***119***
	Итого:	**900**	**209**

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 часа, включая все виды обязательной учебной и самостоятельной учебной нагрузки. Объем обязательной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю в период теоретического обучения

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей . Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный), по профессиональному модулю и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – 10 (без учета по физической культуре). Для оценки знаний, умений обучающихся применяется пятибалльная система.

Практика проводится централизованно в рамках профессиональных модулей. В рамках изучения профессионального модуля ПМ.06 на 2 курсе присваивается рабочая профессия Пекарь

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем времени на государственную итоговую аттестацию составляет 6 недель: 4 недели – подготовка выпускной квалификационной работы , 2 недели – защита выпускной квалификационной работы.