

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАПОУ "Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг"

А.В.Шелудченко

Согласовано

Генеральный директор ООО "Ваш хлеб"

_____/Е.А.Кириллова/

06.06.2022

20.06.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

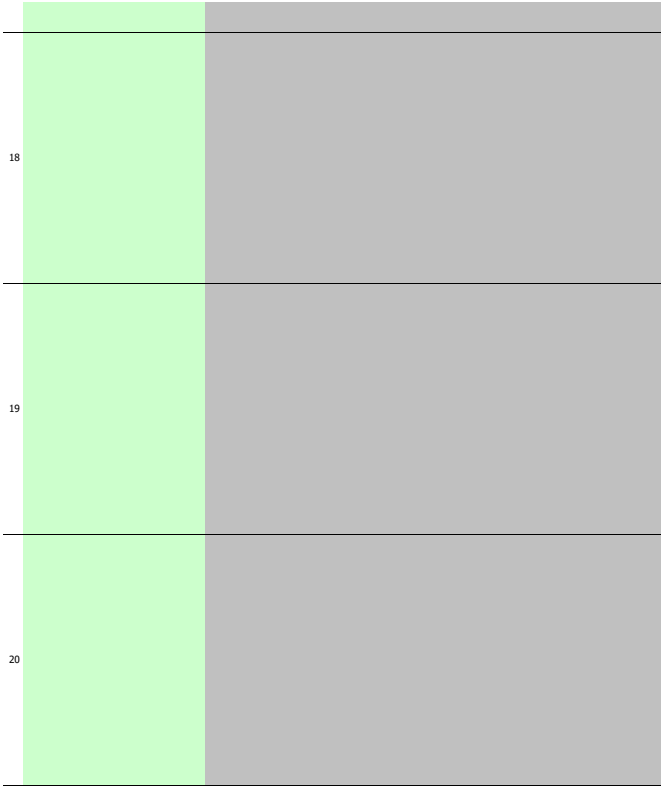
№ 373

Курс 3																Курс 4																Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Семестр 5 16 нед								Семестр 6 13 нед								Семестр 7 13 1/2 нед								Семестр 8 7 нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Обязательная	в том числе							Обязательная	в том числе							Обязательная	в том числе							Обязательная	в том числе							Обязательная	Вар. часть	Обязательная	Вар. часть																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	Лекции, уроч. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Информ. проект	Масок.	Снект.	Контроль.		Лекции, уроч. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Информ. проект	Масок.	Снект.	Контроль.		Лекции, уроч. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Информ. проект	Масок.	Снект.	Контроль.		Лекции, уроч. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Информ. проект	Масок.	Снект.	Контроль.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350	1351	1352	1353	1354	1355	1356	1357	1358	1359	1360	1361	1362	1363	1364	1365	1366	1367	1368	1369	1370	1371	1372	1373	1374	1375	1376	1377	1378	1379	1380	1381	1382	1383	1384	1385	1386	1387	1388	1389	1390	1391	1392	1393	1394	1395	1396	1397	1398	1399	1400	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1407	1408	1409	1410	1411	1412	1413	1414	1415	1416	1417	1418	1419	1420	1421	1422	1423	1424	1425	1426	1427	1428	1429	1430	1431	1432	1433	1434	1435	1436	1437	1438	1439	1440	1441	1442	1443	1444	1445	1446	1447	1448	1449	1450	1451	1452	1453	1454	1455	1456	1457	1458	1459	1460	1461	1462	1463	1464	1465	1466	1467	1468	1469	1470	1471	1472	1473	1474	1475	1476	1477	1478	1479	1480	1481	1482	1483	1484	1485	1486	1487	1488	1489	14

491	159	312		20		501	147	20	334	172	162				621	167	40	414	228	186				267	49	40	178	126	52					1434	1254	956	836							
																																					81		54					
																																				3	81		54					
	нвд					чвс				нвд					чвс					нвд																3								
	нвд					чвс				нвд					чвс					нвд																3	72		72					
																																				3								
																																						284	150	189	100			
																																					3	284	150	189	100			
	нвд					чвс				нвд					чвс					нвд																	3							
	нвд					чвс				нвд					чвс					нвд																	3	144		144				
																																						3						
491	159	312		20																																	573	211	382	141				
242	110	132																																			3	294	117	196	78			
249	49	180		20																																	3	279	94	186	63			
	нвд					чвс				нвд					чвс					нвд																		3						
	нвд					чвс			216	нвд	6				чвс					нвд																		3	216		216			
																																							3					
						148	29	20	99	51	48																												50	98	34	65		
						148	29	20	99	51	48																											3	50	98	34	65		
	нвд					чвс				нвд					чвс					нвд																			3					
	нвд					чвс			144	нвд	4				чвс					нвд																			3	144		144		
																																								3				
																																									72	195	48	130
																																							3	72	147	48	98	
																																							3	48		32		
	нвд					чвс				нвд					чвс					нвд																			3	36		36		
																																									3			
						353	118		235	121	114				621	167	40	414	228	186																			374	600	249	400		
						353	118		235	121	114				135	35	10	90	54	36																			3	188	300	125	200	
															486	132	30	324	174	150																			3	186	300	124	200	
	нвд					чвс				нвд					чвс			108	нвд	3																				3	288		288	

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экс	Комплексный экзамен	3	[3] ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
				[3] ОП.10 Охрана труда
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОГСЭ.01 Основы философии
				[4] ОГСЭ.02 История
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.01 Производственная (по профилю специальности) практика
				[4] ПП.02 Производственная (по профилю специальности) практика
4	Экс	Комплексный экзамен	8	[8] МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации
				[8] МДК.05.02 Основы предпринимательства

14	
15	
16	
17	



Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий

	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 3		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГС3.01	Основы философии
	ОГС3.02	История
	ОГС3.03	Иностранный язык
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОГС3.01	Основы философии
	ОГС3.02	История
	ОГС3.03	Иностранный язык
	ОГС3.04	Физическая культура
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника

ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер

	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 2.1		Контролировать соблюдение требований к сырию при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 2.2		Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 2.3		Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 2.4		Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Инженерная графика

ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика

НО	Начальное общее образование																	
ОО	Основное общее образование																	
ОУП	Общие учебные предметы																	
ОУП.01	Русский язык																	
ОУП.02	Литература																	
ОУП.03	Иностраный язык																	
ОУП.04	История																	
ОУП.05	Физическая культура																	
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности																	
ОУП.07	Астрономия																	
ОУП.08	Родная литература																	
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей																	
ОУП.09	Математика																	
ОУП.10	Химия																	
ОУП.11	Биология																	
	Дополнительные учебные дисциплины																	
ДУП.12	Научная картина мира (включая обществознание-40, географно-39, экологию-39 информатику-62, физику-62)																	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9								
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9								
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9								
ОГСЭ.03	Иностраный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9								
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6														
ОГСЭ.05	Православная культура																	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ЕН.01	Математика	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ЕН.03	Химия	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 2.4	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ОП	Общепрофессиональные учебные дисциплины	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1 ПК 5.5	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3					
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3					
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3					
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 2.4	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ОП.10	Охрана труда	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 ПК 1.4 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.4	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.5	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3					

ОП.11	Основы бережливого производства															
ПМ	Профессиональные модули															
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
УП.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
УП.02	Учебная практика	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
УП.03	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4			
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ОК 1 ПК 4.1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3			
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	ОК 1 ПК 4.1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3			
УП.04	Учебная практика	ОК 1 ПК 4.1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3			
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1 ПК 4.1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3			
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3			
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3			
МДК.05.02	Основы предпринимательства	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3			
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3			
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 2.4	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3			
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 2.4	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 3.1	ОК 3 ПК 3.2	ОК 4 ПК 3.3	ОК 5 ПК 3.4	ОК 6 ПК 4.1	ОК 7 ПК 4.2	ОК 8 ПК 4.3	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 2.4	ОК 6 ПК 3.1	ОК 7 ПК 3.2	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3			

№	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 хлебулочных изделий;
8	технологического оборудования хлебопекарного производства;
9	технологии производства макарон;
10	технологического оборудования макаронного производства;
11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
14	Лаборатория химии
15	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
16	Лаборатория электротехники и электронной техники
17	Лаборатория автоматизации технологических процессов
18	Лаборатория метрологии и стандартизации
19	Учебная лекция
20	Спортивный зал
21	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
22	Стрельковый тир
23	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
24	Актовый зал

Пояснения
1. Пояснительная записка
1.1. Нормативная база реализации ППСЗ
Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014 г.).
Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
1. Устав ГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;
2. Лицензия № 6806 от 17.06.2015 г.;
3. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 30.04.2021);
4. Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.04.2021);
5. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.2014 № 33402;
6. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 11.12.2020);
7. Профессиональный стандарт Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н, регистрационный номер 682;
8. Профессиональный стандарт Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597н, регистрационный номер 549;
9. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021);
10. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020);
11. Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начального звания в области обороны и их подготовки по окончании военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
12. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020);
13. Приказ Минобрнауки России от 18.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 10.11.2020);
14. Письмо ФИРО об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и полученной профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.), одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГУ «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;
15. Закон Белгородской области от 03.07.2006 N 57 «Об установлении регионального компонента государственных образовательных стандартов общего образования в Белгородской области» (ред. от 03.05.2011);
16. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 N 85-пл «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020);
17. Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 N 190-пл «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пл»;
18. Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 N 539-пл «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пл»;
19. «Примерная основная образовательная программа среднего общего образования» (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-1);
20. Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 N 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089»;
21. Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разработанных ФГУ «ФИРО»;
22. Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования);
23. Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
24. Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (ред. от 07.08.2019);
25. Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);
26. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
27. Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
28. Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организации, осуществляющей образовательную деятельность» (ред. от 23.12.2020);
29. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (ред. от 18.08.2016);
30. Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, професиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (ред. от 25.11.2016);

31. Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета»);
32. Письмо Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
33. Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);
1.2. Организация учебного процесса и режим занятий
Согласно учебного плана: - начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса; - общая продолжительность каникул составляет: при обучении 3 года 10 месяцев – 34 недели, что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году); - продолжительность учебной недели – шестидневная; - продолжительность занятий - 45 мин., занятия группируются парами; - текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно; - для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины ОП.11 Безопасность жизнедеятельности (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы может быть использована на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы; - образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки в которую включены все виды практики: производственная практика – 900 часов, преддипломная практика – 144 часа проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика распределенная по всем профессиональным модулям; - на практические занятия, проводимые в организациях в рамках дуального обучения, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, отводится 50% от всей учебной нагрузки, включая все практики; - организация дуального обучения: Профессиональная составляющая обучения – 2756 часов; в образовательном учреждении – 1376 ч. (47%); на производстве – 1524 ч. (53%), из них практика – 1044 ч., лабораторно- практические занятия – 480 ч., из них МДК.06.01 Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод- 150 ч., МДК.06.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер- 150 ч., МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий - 180 ч. Рабочий учебный план предусматривает выполнение в 5 семестре курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по профессиональному модулю ПМ.03 Производство кондитерских изделий; - организация консультаций – консультации (групповые и индивидуальные) распределены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (пункт 7.12 ФГОС СПО). Распределение часов консультаций на группу в количестве 25 обучающихся -100 часов на учебный год. Примечание: (При меньшем количестве обучающихся в группе количество часов на консультации по УД и МДК пропорционально уменьшается, окончательное распределение часов консультаций закрепляется приказом в начале каждого учебного года, в зависимости от количества обучающихся в группе)
Распределение консультаций по курсам:
I курс
ОУП.01 Русский язык - 10
ОУД.02 Литература - 10
ОУП.03 Иностранный язык - 10
ОУП.04 История - 10
ОУП.05 Основы Безопасности жизнедеятельности - 10
ОУП.07 Астрономия - 10
ОУП.08 Родной язык - 10
ОУП.09 Математика - 10
ОУП.10 Химия - 10
ОУП.11 Биология - 10
Итого - 100
II курс
ОГСЭ.01 Основы философии - 5
ОГСЭ.02 История - 5
ЕН.01 Математика - 5
ЕН.02 Экологические основы природопользования - 10
ЕН.03 Химия - 10
ОП.01 Иллюстративная графика - 5
ОП.02 Техническая механика - 5
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - 5
ОП.05 Автоматизация технологических процессов - 5
ОП.07 Метрология и стандартизация - 5
ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности - 5
ОП.10 Охрана труда - 5
МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья - 10
МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий - 20
Итого - 100
III курс
ОП.03 Электротехника и электронная техника - 20
ОП.11 Безопасность жизнедеятельности -10
МДК.03.01 Технология производства саварских кондитерских изделий -25
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий - 25
МДК.04.01 Технология производства мажораных изделий - 20
Итого - 100
IV курс
ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности - 10
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга -10
МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации -30
МДК.05.02 Основы предпринимательства - 10
МДК.06.01 Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод - 10
МДК.06.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер -30
Итого - 100
Практикоориентированность составляет 63 %.
1.3. Общеобразовательный учебный цикл

<p>Общеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии с методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 14.04.2021 года № 05-401, инструктивно-методическим письмом по формированию рабочего учебного плана как составляющей образовательной программы среднего профессионального образования в части реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (методические материалы разработаны рабочими группами учебно-методических объединений заместителей директоров по учебной и учебно-методической работе профессиональных образовательных организаций, протокол №3 от 25 мая 2021года). Профиль обучения – естественнонаучный.</p>
<p>В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчёта: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель. Учебное время на теоретическое обучение – 1404 часа.</p>
<p>Учебный план по профилю содержит 12 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой обязательной предметной области, определенной ФГОС СПО.</p> <p>Предметы общеобразовательного учебного цикла естественнонаучного профиля делится на базовые и профильные – ОУП.09 Математика, ОУП.10 Химия, ОУП.11 Биология. Экзамены проводятся по предметам: ОУП.01 Русский язык (письменно) в 1 семестре, ОУП.10 Химия в первом семестре (устно), ОУП.09 Математика (письменно) во 2 семестре, ОУП.03 Иностранный язык (устно) во 2 семестре. По остальным предметам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачет по окончании изучения данного предмета. Если предмет изучается несколько семестров, то оценка за семестр выставляется по текущей успеваемости.</p>
<p>На дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией – ДУП.12 Научная картина мира - 242 часа (включая обществознание - 40 часов, географию - 39 часов, экологию - 39 часов, информатику - 62 часа, , физика - 62 часа).</p> <p>В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по учебному предмету ОУП.10 Химия за счет времени, отведенного на самостоятельную внеаудиторную работу.</p>
<p>1.4. Формирование вариативной части ППСЗ</p> <p>Объем вариативной части ППСЗ -1350 / 900 часов - распределены следующим образом:</p> <p>ОГСЭ.05 Православная культура - 48 (32) часов, (введена дополнительная дисциплина)</p> <p>ОП.12 Основы бережливого производства - 48 (32) часов, (введена дополнительная дисциплина)</p> <p>МДК.02.01. Технология хранения и подготовки сырья - 150 (100) ч.</p> <p>МДК.03.01. Технология производства сахарных кондитерских изделий -117 (78) ч.</p> <p>МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий - 94 (63) ч.</p> <p>МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий - 98 (65) ч.</p> <p>МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации - 147 (98) ч.</p> <p>МДК.05.02. Основы предпринимательства - 48 (32) ч.</p> <p>МДК.06.01. Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод - 300 (200) ч.</p> <p>МДК.06.02. Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер - 300 (200) ч.</p> <p>В профессиональный модуль ПМ.05 Организация работы структурного подразделения введен МДК.05.02 Основы предпринимательства – 32 часа (основание: письмо от 3.07.2014г. № З-114556 «О включении в курс обучения учебной дисциплины» и дополнение к письму от 07.07.2014 г. №З-114546, в связи с учетом региональной специфики рынка труда).</p> <p>Основанием для распределения вариативной части ППСЗ являются: - необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей; - углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций; - обеспечения конкурентоспособности на рынке труда.</p>
<p>1.5. Порядок аттестации обучающихся</p> <p>Промежуточная аттестация проводится в отведенное время и составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.</p> <p>Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточную аттестацию по междисциплинарным курсам проводится непосредственно после завершения их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин группируются 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними на предэкзаменационные консультации.</p>
<p>По дисциплинам общеобразовательного учебного цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен);</p>
<p>По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);</p>
<p>Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля – по МДК экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет. По МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации и МДК.05.02 Основы предпринимательства (комплексный экзамен).</p> <p>При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППСЗ) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателя; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО.</p>
<p>Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практики.</p> <p>Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.</p>
<p>1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации</p>
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР), которая выполняется в виде дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.</p> <p>На государственную итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель), из них 144 (4 недели) на подготовку дипломной работы, 72 часа (2 недели) на защиту дипломной работы.</p> <p>За шесть месяцев до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета.</p> <p>Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.</p>
<p>Согласовано</p>
<p>Заместитель директора по УР</p>
<p>З.И.Алиева</p>

Заместитель директора по УМР	Н.Г.Борисовская
Заместитель директора по УПР	В.А.Миненкова
Заместитель директора по УВР	Л.С.Тишкина
Генеральный директор ООО «Ваш хлеб»	Е.А.Кириллова

Код	Наименование ЦК
-----	-----------------