

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Утверждаю
Врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж
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 Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

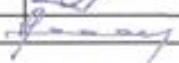
Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 373

Project Information		General Information		Financial Data		Operational Metrics		Compliance & Reporting	
Item ID	Description	Category	Unit	Value	Cost	Quantity	Frequency	Status	Notes
001	Material A	Raw Material	kg	1000	5000	100	Monthly	Active	Standard
002	Material B	Raw Material	kg	2000	10000	200	Monthly	Active	Standard
003	Material C	Raw Material	kg	1500	7500	150	Monthly	Active	Standard
004	Material D	Raw Material	kg	800	4000	80	Monthly	Active	Standard
005	Material E	Raw Material	kg	1200	6000	120	Monthly	Active	Standard
006	Material F	Raw Material	kg	900	4500	90	Monthly	Active	Standard
007	Material G	Raw Material	kg	1100	5500	110	Monthly	Active	Standard
008	Material H	Raw Material	kg	700	3500	70	Monthly	Active	Standard
009	Material I	Raw Material	kg	1300	6500	130	Monthly	Active	Standard
010	Material J	Raw Material	kg	600	3000	60	Monthly	Active	Standard
011	Material K	Raw Material	kg	1400	7000	140	Monthly	Active	Standard
012	Material L	Raw Material	kg	500	2500	50	Monthly	Active	Standard
013	Material M	Raw Material	kg	1600	8000	160	Monthly	Active	Standard
014	Material N	Raw Material	kg	400	2000	40	Monthly	Active	Standard
015	Material O	Raw Material	kg	1700	8500	170	Monthly	Active	Standard
016	Material P	Raw Material	kg	300	1500	30	Monthly	Active	Standard
017	Material Q	Raw Material	kg	1800	9000	180	Monthly	Active	Standard
018	Material R	Raw Material	kg	200	1000	20	Monthly	Active	Standard
019	Material S	Raw Material	kg	1900	9500	190	Monthly	Active	Standard
020	Material T	Raw Material	kg	100	500	10	Monthly	Active	Standard
021	Material U	Raw Material	kg	2100	10500	210	Monthly	Active	Standard
022	Material V	Raw Material	kg	90	450	9	Monthly	Active	Standard
023	Material W	Raw Material	kg	2200	11000	220	Monthly	Active	Standard
024	Material X	Raw Material	kg	80	400	8	Monthly	Active	Standard
025	Material Y	Raw Material	kg	2300	11500	230	Monthly	Active	Standard
026	Material Z	Raw Material	kg	70	350	7	Monthly	Active	Standard
027	Material AA	Raw Material	kg	2400	12000	240	Monthly	Active	Standard
028	Material AB	Raw Material	kg	60	300	6	Monthly	Active	Standard
029	Material AC	Raw Material	kg	2500	12500	250	Monthly	Active	Standard
030	Material AD	Raw Material	kg	50	250	5	Monthly	Active	Standard
031	Material AE	Raw Material	kg	2600	13000	260	Monthly	Active	Standard
032	Material AF	Raw Material	kg	40	200	4	Monthly	Active	Standard
033	Material AG	Raw Material	kg	2700	13500	270	Monthly	Active	Standard
034	Material AH	Raw Material	kg	30	150	3	Monthly	Active	Standard
035	Material AI	Raw Material	kg	2800	14000	280	Monthly	Active	Standard
036	Material AJ	Raw Material	kg	20	100	2	Monthly	Active	Standard
037	Material AK	Raw Material	kg	2900	14500	290	Monthly	Active	Standard
038	Material AL	Raw Material	kg	10	50	1	Monthly	Active	Standard
039	Material AM	Raw Material	kg	3000	15000	300	Monthly	Active	Standard
040	Material AN	Raw Material	kg	5	25	0.5	Monthly	Active	Standard
041	Material AO	Raw Material	kg	3100	15500	310	Monthly	Active	Standard
042	Material AP	Raw Material	kg	2	10	0.2	Monthly	Active	Standard
043	Material AQ	Raw Material	kg	3200	16000	320	Monthly	Active	Standard
044	Material AR	Raw Material	kg	1	5	0.1	Monthly	Active	Standard
045	Material AS	Raw Material	kg	3300	16500	330	Monthly	Active	Standard
046	Material AT	Raw Material	kg	0.5	2.5	0.05	Monthly	Active	Standard
047	Material AU	Raw Material	kg	3400	17000	340	Monthly	Active	Standard
048	Material AV	Raw Material	kg	0.2	1	0.02	Monthly	Active	Standard
049	Material AW	Raw Material	kg	3500	17500	350	Monthly	Active	Standard
050	Material AX	Raw Material	kg	0.1	0.5	0.01	Monthly	Active	Standard
051	Material AY	Raw Material	kg	3600	18000	360	Monthly	Active	Standard
052	Material AZ	Raw Material	kg	0.05	0.25	0.005	Monthly	Active	Standard
053	Material BA	Raw Material	kg	3700	18500	370	Monthly	Active	Standard
054	Material BB	Raw Material	kg	0.02	0.1	0.002	Monthly	Active	Standard
055	Material BC	Raw Material	kg	3800	19000	380	Monthly	Active	Standard
056	Material BD	Raw Material	kg	0.01	0.05	0.001	Monthly	Active	Standard
057	Material BE	Raw Material	kg	3900	19500	390	Monthly	Active	Standard
058	Material BF	Raw Material	kg	0.005	0.025	0.0005	Monthly	Active	Standard
059	Material BG	Raw Material	kg	4000	20000	400	Monthly	Active	Standard
060	Material BH	Raw Material	kg	0.002	0.01	0.0002	Monthly	Active	Standard
061	Material BI	Raw Material	kg	4100	20500	410	Monthly	Active	Standard
062	Material BJ	Raw Material	kg	0.001	0.005	0.0001	Monthly	Active	Standard
063	Material BK	Raw Material	kg	4200	21000	420	Monthly	Active	Standard
064	Material BL	Raw Material	kg	0.0005	0.0025	0.00005	Monthly	Active	Standard
065	Material BM	Raw Material	kg	4300	21500	430	Monthly	Active	Standard
066	Material BN	Raw Material	kg	0.0002	0.001	0.00002	Monthly	Active	Standard
067	Material BO	Raw Material	kg	4400	22000	440	Monthly	Active	Standard
068	Material BP	Raw Material	kg	0.0001	0.0005	0.00001	Monthly	Active	Standard
069	Material BQ	Raw Material	kg	4500	22500	450	Monthly	Active	Standard
070	Material BR	Raw Material	kg	0.00005	0.00025	0.000005	Monthly	Active	Standard
071	Material BS	Raw Material	kg	4600	23000	460	Monthly	Active	Standard
072	Material BT	Raw Material	kg	0.00002	0.0001	0.000002	Monthly	Active	Standard
073	Material BU	Raw Material	kg	4700	23500	470	Monthly	Active	Standard
074	Material BV	Raw Material	kg	0.00001	0.00005	0.000001	Monthly	Active	Standard
075	Material BW	Raw Material	kg	4800	24000	480	Monthly	Active	Standard
076	Material BX	Raw Material	kg	0.000005	0.000025	0.0000005	Monthly	Active	Standard
077	Material BY	Raw Material	kg	4900	24500	490	Monthly	Active	Standard
078	Material BZ	Raw Material	kg	0.000002	0.00001	0.0000002	Monthly	Active	Standard
079	Material CA	Raw Material	kg	5000	25000	500	Monthly	Active	Standard
080	Material CB	Raw Material	kg	0.000001	0.000005	0.0000001	Monthly	Active	Standard
081	Material CC	Raw Material	kg	5100	25500	510	Monthly	Active	Standard
082	Material CD	Raw Material	kg	0.0000005	0.0000025	0.00000005	Monthly	Active	Standard
083	Material CE	Raw Material	kg	5200	26000	520	Monthly	Active	Standard
084	Material CF	Raw Material	kg	0.0000002	0.000001	0.00000002	Monthly	Active	Standard
085	Material CG	Raw Material	kg	5300	26500	530	Monthly	Active	Standard
086	Material CH	Raw Material	kg	0.0000001	0.0000005	0.00000001	Monthly	Active	Standard
087	Material CI	Raw Material	kg	5400	27000	540	Monthly	Active	Standard
088	Material CJ	Raw Material	kg	0.00000005	0.00000025	0.000000005	Monthly	Active	Standard
089	Material CK	Raw Material	kg	5500	27500	550	Monthly	Active	Standard
090	Material CL	Raw Material	kg	0.00000002	0.0000001	0.000000002	Monthly	Active	Standard
091	Material CM	Raw Material	kg	5600	28000	560	Monthly	Active	Standard
092	Material CN	Raw Material	kg	0.00000001	0.00000005	0.000000001	Monthly	Active	Standard
093	Material CO	Raw Material	kg	5700	28500	570	Monthly	Active	Standard
094	Material CP	Raw Material	kg	0.000000005	0.000000025	0.0000000005	Monthly	Active	Standard
095	Material CQ	Raw Material	kg	5800	29000	580	Monthly	Active	Standard
096	Material CR	Raw Material	kg	0.000000002	0.00000001	0.0000000002	Monthly	Active	Standard
097	Material CS	Raw Material	kg	5900	29500	590	Monthly	Active	Standard
098	Material CT	Raw Material	kg	0.000000001	0.000000005	0.0000000001	Monthly	Active	Standard
099	Material CU	Raw Material	kg	6000	30000	600	Monthly	Active	Standard
100	Material CV	Raw Material	kg	0.0000000005	0.0000000025	0.00000000005	Monthly	Active	Standard
101	Material CW	Raw Material	kg	6100	30500	610	Monthly	Active	Standard
102	Material CX	Raw Material	kg	0.0000000002	0.000000001	0.00000000002	Monthly	Active	Standard
103	Material CY	Raw Material	kg	6200	31000	620	Monthly	Active	Standard
104	Material CZ	Raw Material	kg	0.0000000001	0.0000000005	0.00000000001	Monthly	Active	Standard
105	Material DA	Raw Material	kg	6300	31500	630	Monthly	Active	Standard
106	Material DB	Raw Material	kg	0.00000000005	0.00000000025	0.000000000005	Monthly	Active	Standard
107	Material DC	Raw Material	kg	6400	32000	640	Monthly	Active	Standard
108	Material DD	Raw Material	kg	0.00000000002	0.0000000001	0.000000000002	Monthly	Active	Standard
109	Material DE	Raw Material	kg	6500	32500	650	Monthly	Active	Standard
110	Material DF	Raw Material	kg	0.00000000001	0.00000000005	0.000000000001	Monthly	Active	Standard
111	Material DG	Raw Material	kg	6600	33000	660	Monthly	Active	Standard
112	Material DH	Raw Material	kg	0.000000000005	0.000000000025	0.0000000000005	Monthly	Active	Standard
113	Material DI	Raw Material	kg	6700	33500	670	Monthly	Active	Standard
114	Material DJ	Raw Material	kg	0.000000000002	0.00000000001	0.0000000000002	Monthly	Active	Standard
115	Material DK	Raw Material	kg	6800	34000	680	Monthly	Active	Standard
116	Material DL	Raw Material	kg	0.000000000001	0.000000000005	0.0000000000001	Monthly	Active	Standard
117	Material DM	Raw Material	kg	6900	34500	690	Monthly	Active	Standard
118	Material DN	Raw Material	kg	0.0000000000005	0.0000000000025	0.00000000000005	Monthly	Active	Standard
119	Material DO	Raw Material	kg	7000	35000	700	Monthly	Active	Standard
120	Material DP	Raw Material	kg	0.0000000000002	0.000000000001	0.00000000000002	Monthly	Active	Standard
121	Material DQ	Raw Material	kg	7100	35500	710	Monthly	Active	Standard
122	Material DR	Raw Material	kg	0.0000000000001	0.0000000000005	0.00000000000001	Monthly	Active	Standard
123	Material DS	Raw Material	kg	7200	36000	720	Monthly	Active	Standard
124	Material DT	Raw Material	kg	0.00000000000005	0.00000000000025	0.000000000000005	Monthly	Active	Standard
125	Material DU	Raw Material	kg	7300	36500	730	Monthly	Active	Standard
126	Material DV	Raw Material	kg	0.00000000000002	0.0000000000001	0.000000000000002	Monthly	Active	Standard
127	Material DW	Raw Material	kg	7400	37000	740	Monthly	Active	Standard
128	Material DX	Raw Material	kg	0.00000000000001	0.00000000000005	0.000000000000001	Monthly	Active	Standard
129	Material DY	Raw Material	kg	7500	37500	750			

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ОУД.02 Литература
				[2] ОУД.12 Родная литература

Индекс	Содержание
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 2.5	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
ПК 2.6	Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.5	Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
ПК 6.2	Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 6.3	Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции

ОГЭС	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			
ОГЭС.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГЭС.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГЭС.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГЭС.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГЭС.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1	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
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ЕН.01	Математика	ОК 1	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
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ЕН.03	Химия	ОК 1	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
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	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
ОП.01	Инженерная графика	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
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	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
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	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
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	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
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.10	Охрана труда	ОК 1	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
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	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.13	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3	ПК 4.2	ПК 5.4
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ОК 1	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	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	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
П.01.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	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
П.01.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	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	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
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	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
П.02.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	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
П.02.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ОК 1	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	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
		ПК 3.4	ПК 3.5										
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 1	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.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям	ОК 1	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.03.01	Учебная практика	ОК 1	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
П.03.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	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
П.03.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 3.4	ПК 3.5										
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ОК 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	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.04.01	Учебная практика	ОК 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
П.04.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 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
П.04.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3									
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	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	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
П.05.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
П.05.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 5.4	ПК 5.5										
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
П.06.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)	ОК 1	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
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1	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
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 1	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
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1	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
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
	Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов	ОК 1	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
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				

Пояснения		
1. 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 Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.14 за № 373.		
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.		
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.		
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.		
5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают три обязательных экзамена: Русский язык, Математика, Химия.		
6. Учебный план предусматривает проведение учебной практики (5 нед.), производственные практики (по профилю специальности) - (20 нед.) в рамках изучения каждого модуля и производственная практика (преддипломная) (4 нед.). Практика проходит согласно "Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования СГАУ".		
7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты и экзамены, другие формы контроля (формы контроля в соответствии с фондами оценочных средств по дисциплине/ МДК). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты, другие формы контроля проводят во время отведенное для учебных занятий.		
8. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 2, ПМ 3. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.		
9. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.		
10. Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).		
11. В рамках ППССЗ студенты осваивают рабочую профессию "Кондитер" – код 12901 с присвоением четвертого разряда.		
12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
13. Часы вариативной части в объеме 1350 час. (ОГСЭ - 83 час., ОП - 253 час., ПМ - 1014 час.) распределены следующим образом: а) ОГСЭ – 88 час.: введена дисциплина Русский язык и культура речи.б) ОП – 175 час.: введена дисциплина Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий – 78 час., Основы предпринимательской деятельности- 78 час., увеличены часы дисциплин: Инженерная графика-30 час., Техническая механика – 40 час., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 9 час., Автоматизация технологических процессов – 18 час.в) ПМ – 1014 час.: по ПМ. 01 (300 час) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке увеличены часы по МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья на 300 час.; по ПМ.02 (215 час.) Производство хлеба и хлебобулочных изделий введен МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям – 215 час.;по ПМ.03 (367 час.) Производство кондитерских изделий введен МДК 03.03 Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям – 161 час., увеличены часы по МДК. 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий на 104 часов.; МДК. 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий на 102 час.;по ПМ.04 (100 час) Производство макаронных изделий увеличены часы по МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий на 100 час.;по ПМ.05 (32 час.) Организация работы структурного подразделения увеличены часы по МДК. 05.01 Управление структурным подразделением организации на 32 час.		
14. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.		
15. По дисциплине "Химия" предполагается выполнение индивидуального проекта в рамках внеаудиторной самостоятельной работы.		
16. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулярное время – 11 недель. Профиль подготовки профессионального образования - естественнонаучный.		
Согласовано		
И.о. проректора по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова