

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Санкт-Петербургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 28.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Морозов В.Ю.

2023г.

19.02.11

Направление 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
Факультет: Колледж (на правах факультета непрерывного профессионального образования)

Квалификация: <i>техник-технолог</i>
Программа подготовки: <i>базовая</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования по ОП: <i>3 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>основное общее образование</i>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

+	Основной	Виды деятельности
+	+	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
+	+	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических
+	+	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
+	+	Обеспечение деятельности структурного подразделения
+	+	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-воспитательной работе и цифровой трансформации Громов Е.И./

Начальник ОПУПИСО Черникова Н.В./

Директор колледжа Челей Т.М./

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код
+	ОП.13	Охрана труда			6		36	36	32	32	4			36											56	ПЦК общеобразовательных
+	ОП.14	Экологические основы природопользования			6		36	36	36	36				36											56	ПЦК общеобразовательных
+	ОП.15	Основы предпринимательской деятельности			6		36	36	36	36				36											56	ПЦК общеобразовательных
ПЦ.Профессиональный цикл							2684	2684	2562	2554	80	42	1116	2166	518			216	462	420	428	538	620			
+	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	55		555		840	840	808	806	20	12	216	820	20			136	284	420						
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5				330	330	318	316	6		6	316	14			80	142	108				59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			5*		288	288	274	274	14			288				56	142	90				59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	УП.01.01	Учебная практика			5*		36	36	36	36			36	36						36				59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПП.01.01	Производственная практика			5*		180	180	180	180			180	180						180				59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПМ.01.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	5				6	6					6		6					6				59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	77		67	7	540	540	500	498	28	12	180	494	46						388	152				
+	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	7			7	282	282	248	246	28		6	278	4						208	74		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	УП.02.01	Учебная практика			6		36	36	36	36			36	36						36				59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПП.02.01	Производственная практика			7		216	216	216	216			144	180	36					144	72			59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПМ.02.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	7				6	6					6		6							6		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	8		7888		680	680	662	660	12	6	396	556	124						40	314	326			
+	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль			8		164	164	152	150	12			80	84						40	50	74	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			8		114	114	114	114				80	34							48	66	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	УП.03.01	Учебная практика			7		108	108	108	108			108	108							108			59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПП.03.01	Производственная практика			8		288	288	288	288			288	288							108	180		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПМ.03.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	8				6	6					6		6							6		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8		888		222	222	196	196	20	6	72	152	70							72	150			
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения			8*		144	144	124	124	20			80	64						72	72		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	УП.04.01	Учебная практика			8*		36	36	36	36			36	36								36		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПП.04.01	Производственная практика			8*		36	36	36	36			36	36								36		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПМ.04.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	8				6	6					6		6							6		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	4		444		258	258	252	250			6	108	258											
+	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь			4*		144	144	144	142				144							80	64		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	УП.05.01	Учебная практика			4*		36	36	36	36			36	36							36			59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ПП.05.01	Производственная практика			4*		72	72	72	72			72	72								72		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4				6	6					6		6				6						59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		144	144	144	144			144	144										144	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"
ГИА. Государственная итоговая аттестация							216	216	216	216				216									216			
+	ГИА.01	Подготовка дипломной работы					72	72	72	72				72										72	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"
+	ГИА.02	Защита дипломной работы					36	36	36	36				36										36	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"
+	ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену					72	72	72	72				72										72	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"
+	ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена					36	36	36	36				36										36	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
СГ.01	История России	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.05	Химия	
ОП.06	Инженерная графика	
ОП.07	Техническая механика	
ОП.08	Электротехника и электронная техника	
ОП.09	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.14	Экологические основы природопользования	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	

Индекс	Содержание	Тип
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.05	Химия	
ОП.06	Инженерная графика	
ОП.07	Техническая механика	
ОП.08	Электротехника и электронная техника	
ОП.09	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.14	Экологические основы природопользования	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04	Физическая культура	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	

Индекс	Содержание	Тип
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-
СГ.01	История России	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.13	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.05	Химия	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.14	Экологические основы природопользования	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-
СГ.04	Физическая культура	
ОП.13	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
ОП.06	Инженерная графика	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.07	Техническая механика	
ОП.08	Электротехника и электронная техника	
ОП.09	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.14	Экологические основы природопользования	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	

Индекс	Содержание	Тип
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	-
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.06	Инженерная графика	
ОП.07	Техническая механика	
ОП.08	Электротехника и электронная техника	
ОП.09	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.13	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	-
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.05	Химия	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.13	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.13	Охрана труда	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.13	Охрана труда	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.14	Экологические основы природопользования	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	

Индекс	Содержание	Тип
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.05	Химия	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.14	Экологические основы природопользования	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса	-
СГ.01	История России	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	-

Индекс	Содержание	Тип
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива	-
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	-
СГ.01	История России	
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию	-
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 5.1	Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий	-
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04	Физическая культура	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.13	Охрана труда	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
СО	Среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины	
БД.01	Русский язык	
БД.02	Литература	
БД.03	Иностранный язык	
БД.04	Математика	
БД.05	Физика	
БД.06	История	
БД.07	Обществознание	
БД.08	География	
БД.09	Физическая культура	
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	
ПД	Профильные дисциплины	
ПД.01	Биология	
ПД.02	Химия	
ПД.03	Информатика	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПОО.01	Основы проектной деятельности (вкл. Индивидуальный проект)	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1
СГ	Социально- гуманитарный цикл	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.2; ПК 3.2; ПК 4.1; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1
СГ.01	История России	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ПК 4.1; ПК 4.4
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.2; ПК 3.2; ПК 5.1
СГ.04	Физическая культура	ОК 04; ОК 08; ПК 5.1
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 09
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07; ПК 4.3; ПК 4.4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01; ОК 02; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 5.1
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01; ОК 02; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 5.1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01; ОК 02; ПК 1.2; ПК 3.2
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.05	Химия	ОК 01; ОК 02; ОК 07; ПК 1.2; ПК 3.2
ОП.06	Инженерная графика	ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 1.1
ОП.07	Техническая механика	ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 1.1
ОП.08	Электротехника и электронная техника	ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 1.1
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 1.1
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.13	Охрана труда	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1
ОП.14	Экологические основы природопользования	ОК 01; ОК 02; ОК 07; ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.2
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.2
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 2.1; ПК 2.2
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 2.1; ПК 2.2
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 2.1; ПК 2.2
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 2.1; ПК 2.2
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.2
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01; ОК 09; ПК 3.1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01; ОК 09; ПК 3.2
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.2
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.2
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01; ОК 09; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 5.1
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ОК 01; ОК 09; ПК 5.1
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 5.1
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 5.1
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ГИА.01	Подготовка дипломной работы	
ГИА.02	Защита дипломной работы	
ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена	

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	
		Мин.	Макс.	Факт													
	Итого по ОП			5940	1476	618	858	1512	612	900	1476	612	864	1476	612	864	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	1476	618	858										
НО	Начальное общее образование																
ОО	Основное общее образование																
СО	Среднее общее образование			1476	1476	618	858										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4464				1512	612	900	1476	612	864	1476	612	864	
СГ	Социально- гуманитарный цикл			532				314	120	194	116	40	76	102	74	28	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			1032				520	276	244	512	152	360				
ПЦ	Профессиональный цикл			2684				678	216	462	848	420	428	1158	538	620	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216	216										216		216	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		34.32	-	35.77	33.93	-	33.27	35.54	-	34.48	34.31	-	32.54	32.7	
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОП		1394	1394	608	786										
		Блок СО		1394	1394	608	786										
		Блок ПП		4242				1438	560	878	1404	578	826	1400	570	830	
		Блок СГ		514				306	112	194	112	40	72	96	72	24	
		Блок ОПЦ		950				468	240	228	482	142	340				
		Блок ПЦ		2562				664	208	456	810	396	414	1088	498	590	
		Блок ГИА		216										216		216	
		Итого		5636	1394	608	786	1438	560	878	1404	578	826	1400	570	830	
	Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП		34.12	-	35.65	33.59	-	33.27	35.36	-	34.1	34.2	-	32.31	32.4	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			5	1	4	3	1	2	4	3	1	4	2	2	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			10	1	9	8	2	6	9	2	7	9	3	6	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												1	1		
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			94.77%													
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			44.26%													