Министерство образования Ставропольского края

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

План рассмотрен и одобрен на заседании Педагогического совета
Протокол № 6 от 13.05.2025

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по научно-методической работе

_____ *Жильникова Ирина Тимофеевна*

20 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Профиль СОО: технологический

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A801FB2586C8BF931CD5F5159343161B
Владелец: Жильникова Ирина Тимофеевна
Действителен: с 19.05.2025 до 12.08.2026

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Основной	*Виды деятельности*
+	организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
+	обеспечение деятельности структурного подразделения
+	лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
+	ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Учебный год 2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 13.05.2022

Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
Нед	1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Пн																		К																									Э	К									
Вт																		К																									Э	К									
Ср																		К	К																								Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт																		К																									Э	К									
Пт																		К																									Э	К									
Сб																		К																									Э	К									

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август				
Пн		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Ср	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Чт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Пт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Сб	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Вс	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																		Э		К																						Э	Э									К
Вт																		К																																		К
Ср																		К	К																У								Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт																		К																										К									
Пт																		К																								Э	Э	К									
Сб																		К																										К									

Календарный учебный график 2027-2028 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль					Август			
Пн		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Вт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Ср	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Чт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Пт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Сб	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Вс	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																	П			К										У													П	Э								К
Вт											П									К										У													П	Э								К
Ср											П	П	П	П	П	П		К	К										У								П	П	П	П	П	П	П	Э		К	К	К	К	К	К	К	К
Чт											П						Э	К											У								П							Э	К								К
Пт											П							К											У								П							Э	К								
Сб											П						Э	К											У								П							Э	К								

Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

Календарный учебный график 2028-2029 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
Пн																		Э	К	К																																	=
Вт																		Э	К	К																																	=
Ср											П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К										П	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
Чт																		Э	К	К																																
Пт																		К	К	К																																
Сб																		К	К																																	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	23 1/6	40 1/6	16 5/6	22 2/6	39 1/6	10 4/6	16 1/6	26 5/6	9 2/6	9 1/6	18 3/6	124 4/6
У	Учебная практика					1	1		1	1				2
П	Производственная практика (по профилю специальности)							6	7	13	7	4	11	24
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1/6	5/6	1	2/6	1	1 2/6	4/6	1	1 4/6	5
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	3/6	10 3/6	11	3/6	10 3/6	11	3/6	9 4/6	10 1/6	4/6	1 3/6	2 1/6	34 2/6
Итого		17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	34 5/6	**52 2/6**	17 4/6	25 4/6	**43 2/6**	200

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1																			
																Семестр 1												Семестр 2									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1392	48	36		76.69	23.31	612	278	18	290		4			22			864	342	28	418		14			26		36
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1392	48	36		1132	344	612	278	18	290		4			22			864	342	28	418		14			26		36
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**2222**		**12222 22222**		**2**	1476	**1476**	**1392**	**48**	**36**		1132	**344**	612	**278**	**18**	**290**		**4**			**22**			864	**342**	**28**	**418**		**14**			**26**		**36**
+	ОУП.01	Русский язык	2					72	72	64		8		60	12	32	16		16								40	16		16							8
+	ОУП.02	Литература			2			108	108	106	2			96	12	44	4		40								64	2		60					2		
+	ОУП.03	Математика	2					232	232	214	10	8		198	34	92	42		44					6			140	58		60		10			4		8
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			72	72	70	2			52	20	30			30								42			40					2		
+	ОУП.05	Информатика			2			144	144	142	2			72	72	58	28		30								86	26		58					2		
+	ОУП.06	Физика			2			108	108	106	2			88	20	38	22	6	10								70	48	10	10					2		
+	ОУП.07	Химия	2					144	144	136		8		96	48	64	26	12	22		4						80	30	18	20		4					8
+	ОУП.08	Биология			2			144	144	142	2			102	42	52	34		18								92	54		36					2		
+	ОУП.09	История	2					136	136	126	2	8		126	10	62	54		8								74	54		10					2		8
+	ОУП.10	Обществознание			2			72	72	70	2			54	18	36	20		14					2			36	16		20							
+	ОУП.11	География			2			72	72	70	2			56	16	30	18		10					2			42	18		24							
+	ОУП.12	Физическая культура			12			72	72	70	2			54	18	30	2		28								42	2		38					2		
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2			68	68	66	2			58	10	28	8		20								40	12		26					2		
+	**	Индивидуальный проект					2	32	32	10	18	4		20	12	16	4							12			16	6							6		4
+	ДУП	**Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору**																																		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3688	678	98	1080	3046	1418																					
СГ.Социально-гуманитарный цикл								544	544	436	108			512	32																					
+	СГ.01	История России			3			64	64	52	12			60	4																					
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			46			144	144	116	28			134	10																					
+	СГ.03	Физическая культура			345678			188	188	156	32			186	2																					
+	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68	54	14			68																						
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			3			36	36	30	6			32	4																					
+	СГ.06	Основы бережливого производства			3			44	44	28	16			32	12																					
ОП.Общепрофессиональный цикл								1098	1098	832	242	24		434	664																					
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4					108	108	70	32	6		98	10																					
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	4					144	144	100	38	6		134	10																					
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	4					108	108	72	30	6		98	10																					
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			4			114	114	92	22			104	10																					
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально - правовых значений			5			72	72	58	14				72																					
+	ОП.07	Метрология и стандартизация	7					58	58	42	10	6			58																					
+	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5			144	144	116	28				144																					
+	ОП.10	Охрана труда			7			72	72	58	14				72																					
+	ОП.11	Техническое оснащение с основами проектирования предприятий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			8			146	146	116	30				146																					
+	ОП.12	Современное хлебопечение			8			132	132	108	24				132																					
П.Профессиональный цикл								2606	2606	2276	256	74	1080	1884	722																					
+	ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**56**		**666**	**5**		870	**870**	**756**	**102**	**12**	**288**	870																							
+	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5			5		294	294	242	46	6		294																							
+	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			6			282	282	226	56			282																							
+	УП.01	Учебная практика			6			36	36	36			36	36																							
+	ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			252	252	252			252	252																							
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*					6	6			6		6																							
+	ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**667**		**7**			540	**540**	**460**	**60**	**20**	**252**	540																							
+	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6					140	140	104	30	6		140																							

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

Курс 2																					Курс 3																					
Семестр 3											Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
612	224	18	224					140		6	864	464	36	148					156	36	24	612	254		44		20			60	216	18	900	284		186					124	288	18
268	74		134					60			88			72					16			54			44					10			88			72					16		
64	20		32					12																																		
28			22					6			44			36					8			28			22					6			44			36					8		
28			22					6			44			36					8			26			22					4			44			36					8		
68	18		36					14																																		
36	18		12					6																																		
44	18		10					16																																		
176	64		60					52			298	134		76					70		18	216	174							42												
											108	40		30					32		6																						
76	32		20					24			68	28		20					14		6																						
54	14		20					20			54	28		10					10		6																						
46	18		20					8			68	38		16					14																								
																						72	58							14												
																						144	116							28												
168	86	18	30					28		6	478	330	36						70	36	6	342	80				20			8	216	18	812	284		114					108	288	18
											264	**200**	**18**						**46**			74	**40**				**20**			**8**		**6**	532	**136**		**54**					**48**	**288**	**6**
											264	200	18						46			30	4				20					6										
																						44	36							8			238	136		54					48		
																																	36									36	
																																	252									252	
																																	6										*6*
																																	280	**148**		**60**					**60**		**12**
																																	140	74		30					30		6

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

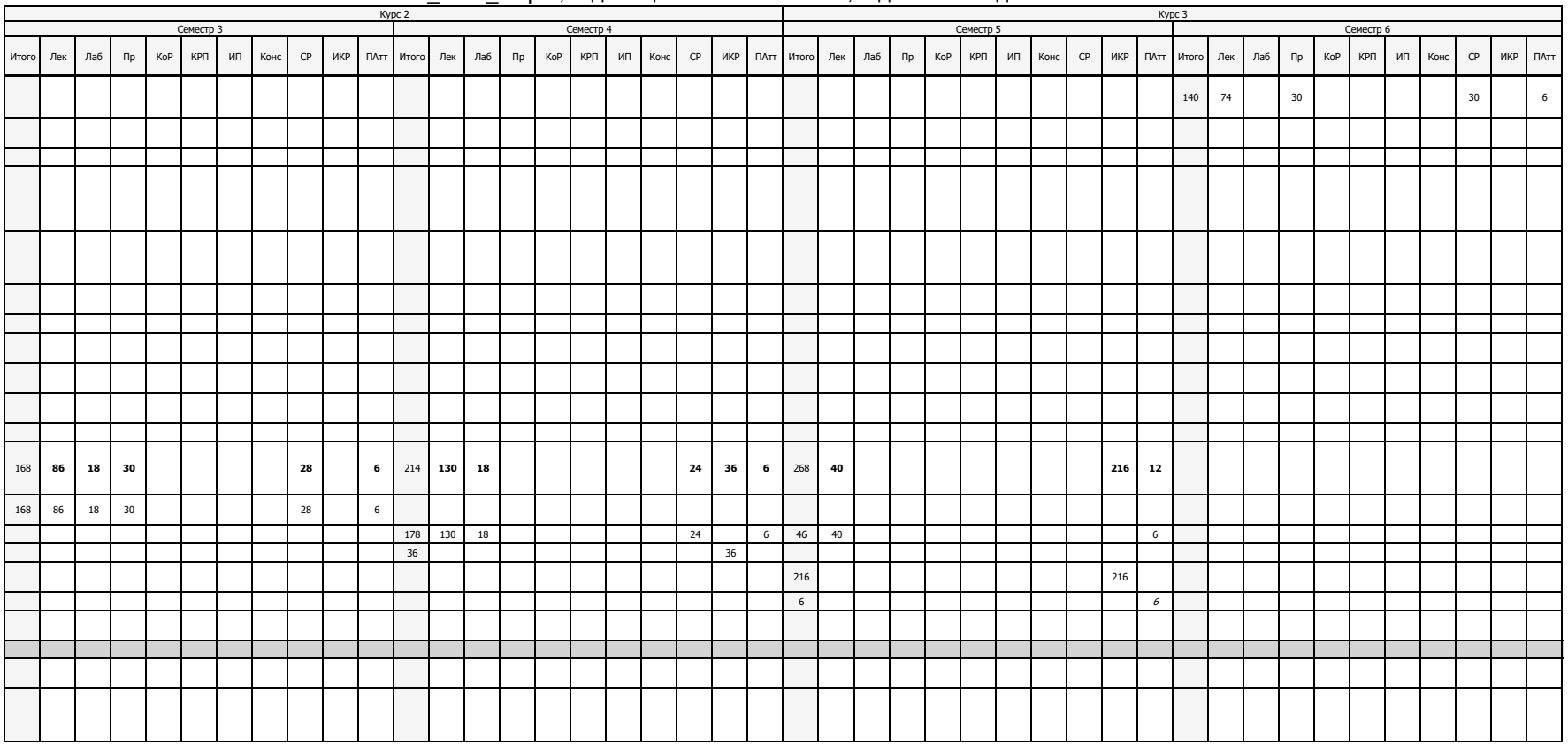
Курс 4																						Закрепленная
Семестр 7											Семестр 8											
Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Код
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
																						5
612	238		40					68	252	14	864	202		154				72	130	288	18	
26			20					6			20			20								
																						5
																						5
26			20					6			20			20								5
																						5
																						1
																						1
262	206							50		6	146	118							28			
																						4
																						4
																						4
																						4
																						4
58	42							10		6												4
																						1
72	58							14														4
60	48							12			86	68							18			4
72	58							14			60	50							10			4
324	32		20					12	252	8	482	84		62					30	288	18	
																						4
																						4
																						4
																						4
																						4
																						4
260									**252**	**8**												**4**
																						4

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1																				
																Семестр 1												Семестр 2										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
+	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6					140	140	104	30	6		140																						
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			252	252	252			252	252																						
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*7*					8	8			8		8																						
+	ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**8**		**88**			184	**184**	**158**	**20**	**6**	**72**	184																						
+	МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			8			106	106	86	20			106																						
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72			72	72																						
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6			6		6																						
+	ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**888**					218	**218**	**184**	**22**	**12**	**72**	218																						
+	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса	8					140	140	112	22	6		140																						
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	8					72	72	72			72	72																						
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6			6		6																						
+	ПМ.05	**Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер**	**355**		**45**			650	**650**	**574**	**52**	**24**	**252**		650																						
+	МДК.05.01	Технология хлеба, хлебобулочного и макаронного производства	3					168	168	134	28	6			168																						
+	МДК.05.02	Технология кондитерского производства	5					224	224	188	24	12			224																						
+	УП.05.01	Учебная практика			4			36	36	36			36		36																						
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5			216	216	216			216		216																						
+	ПМ.05.01(К)	*Квалификационный экзамен (по модулю)*	*5*					6	6			6			6																						
+	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)			8			144	144	144			144	72	72																						
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	144	72			216																						
+	ГИА.02	Подготовка дипломной работы (проекта)	8					144	144	72	72			144																						
+	ГИА.03	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен и защиту дипломного проекта (работы)	8					72	72	72				72																						

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

Курс 2																					Курс 3																					
Семестр 3											Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
																																140	74		30					30		6
168	**86**	**18**	**30**					**28**		**6**	214	**130**	**18**						**24**	**36**	**6**	268	**40**								**216**	**12**											
168	86	18	30					28		6																																
											178	130	18						24		6	46	40									6										
											36									36																						
																						216									216											
																						6										*6*										



План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

Курс 4																					Закреп ленная
Семестр 7											Семестр 8										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Код
																						4
252									252													4
8										*8*												*4*
											184	**44**		**42**					**20**	**72**	**6**	**4**
											106	44		42					20			4
											72									72		4
											6										*6*	*4*
64	**32**		**20**					**12**			154	**40**		**20**					**10**	**72**	**12**	**4**
64	32		20					12			76	40		20					10		6	4
											72									72		4
											6										*6*	*4*
																						4
																						4
																						4
																						4
																						4
																						4
											144									144		4
											216			72				72	72			
											144							72	72			4
											72			72								4

№	Индекс	Наименование	Семестр 1														Семестр 2														Итого за курс														Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов												Недель	Контроль	Академических часов												Недель	Контроль	Академических часов												Недель		
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль				
ИТОГО (с факультативами)				**612**												17		**864**												24 1/6		**1476**												41 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**														**864**														**1476**														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы		**36**														**35.8**														**35.9**														
		Аудиторная нагрузка		**34.7**														**34.6**														**34.7**														
		Контактная работа		**34.7**														**34.6**														**34.7**														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**590**	**278**	**18**	**290**		**4**			**22**			ТО: 17 Э:		**864**	**802**	**342**	**28**	**418**		**14**			**26**		**36**	ТО: 23 1/6 Э: 1		**1476**	**1392**	**620**	**46**	**708**		**18**			**48**		**36**	ТО: 40 1/6 Э: 1		
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	ЗаО	**612**	590	278	18	290		4			22				Эк(4) ЗаО(9) Др	**864**	802	342	28	418		14			26		36		Эк(4) ЗаО(10) Др	**1476**	1392	620	46	708		18			48		36		5	12
2	ОУП.01	Русский язык		**32**	32	16		16									Эк	**40**	32	16		16							8		Эк	**72**	64	32		32							8		5	12
3	ОУП.02	Литература		**44**	44	4		40									ЗаО	**64**	62	2		60					2				ЗаО	**108**	106	6		100					2				5	12
4	ОУП.03	Математика		**92**	86	42		44					6				Эк	**140**	128	58		60		10			4		8		Эк	**232**	214	100		104		10			10		8		5	12
5	ОУП.04	Иностранный язык		**30**	30			30									ЗаО	**42**	40			40					2				ЗаО	**72**	70			70					2				5	12
6	ОУП.05	Информатика		**58**	58	28		30									ЗаО	**86**	84	26		58					2				ЗаО	**144**	142	54		88					2				5	12
7	ОУП.06	Физика		**38**	38	22	6	10									ЗаО	**70**	68	48	10	10					2				ЗаО	**108**	106	70	16	20					2				5	12
8	ОУП.07	Химия		**64**	64	26	12	22		4							Эк	**80**	72	30	18	20		4					8		Эк	**144**	136	56	30	42		8					8		5	12
9	ОУП.08	Биология		**52**	52	34		18									ЗаО	**92**	90	54		36					2				ЗаО	**144**	142	88		54					2				5	12
10	ОУП.09	История		**62**	62	54		8									Эк	**74**	64	54		10					2		8		Эк	**136**	126	108		18					2		8		5	12
11	ОУП.10	Обществознание		**36**	34	20		14					2				ЗаО	**36**	36	16		20									ЗаО	**72**	70	36		34					2				5	12
12	ОУП.11	География		**30**	28	18		10					2				ЗаО	**42**	42	18		24									ЗаО	**72**	70	36		34					2				5	12
13	ОУП.12	Физическая культура	ЗаО	**30**	30	2		28									ЗаО	**42**	40	2		38					2				ЗаО(2)	**72**	70	4		66					2				5	12
14	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		**28**	28	8		20									ЗаО	**40**	38	12		26					2				ЗаО	**68**	66	20		46					2				5	12
15	**	Индивидуальный проект		**16**	4	4							12				Др	**16**	6	6							6		4		Др	**32**	10	10							18		4		5	12
ПРАКТИКИ		(План)																																											
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																										
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ																		Эк(4) ЗаО(8) Др													Эк(4) ЗаО(8) Др														
КАНИКУЛЫ																3/6												10 3/6													11			

№	Индекс	Наименование	Семестр 3													Семестр 4													Итого за курс													Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель		
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**											17		**864**											24 1/6		**1476**											41 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**													**864**													**1476**													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы		**36**													**35.8**													**35.9**													
		Аудиторная нагрузка		**27.7**													**29**													**28.4**													
		Контактная работа		**27.7**													**29**													**28.4**													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**466**	**224**	**18**	**224**					**140**		**6**	ТО: 16 5/6 Э: 1/6		**828**	**648**	**464**	**36**	**148**					**156**		**24**	ТО: 22 1/3 Э: 5/6		**1440**	**1114**	**688**	**54**	**372**					**296**		**30**	ТО: 39 1/6 Э: 1		
1	СГ.01	История России	ЗаО	**64**	52	20		32					12																ЗаО	**64**	52	20		32					12			5	3
2	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**28**	22			22					6			ЗаО	**44**	36			36					8				ЗаО	**72**	58			58					14			5	3456
3	СГ.03	Физическая культура	ЗаО	**28**	22			22					6			ЗаО	**44**	36			36					8				ЗаО(2)	**72**	58			58					14			5	345678
4	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО	**68**	54	18		36					14																ЗаО	**68**	54	18		36					14			5	3
5	СГ.05	Основы финансовой грамотности	ЗаО	**36**	30	18		12					6																ЗаО	**36**	30	18		12					6			1	3
6	СГ.06	Основы бережливого производства	ЗаО	**44**	28	18		10					16																ЗаО	**44**	28	18		10					16			1	3
7	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве														Эк	**108**	70	40		30					32		6		Эк	**108**	70	40		30					32		6	4	4
8	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		**76**	52	32		20					24			Эк	**68**	48	28		20					14		6		Эк	**144**	100	60		40					38		6	4	34
9	ОП.03	Автоматизация технологических процессов		**54**	34	14		20					20			Эк	**54**	38	28		10					10		6		Эк	**108**	72	42		30					30		6	4	34
10	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		**46**	38	18		20					8			ЗаО	**68**	54	38		16					14				ЗаО	**114**	92	56		36					22			4	34
11	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)															**264**	218	200	18						46					**264**	218	200	18						46			4	456
12	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий															**264**	218	200	18						46					**264**	218	200	18						46			4	45
13	ПМ.05	Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	Эк	**168**	134	86	18	30					28		6	ЗаО	**214**	184	130	18						24	36	6		Эк ЗаО	**382**	318	216	36	30					52	36	12	4	345
14	МДК.05.01	Технология хлеба, хлебобулочного и макаронного производства	Эк	**168**	134	86	18	30					28		6															Эк	**168**	134	86	18	30					28		6	4	3
15	МДК.05.02	Технология кондитерского производства															**178**	148	130	18						24		6			**178**	148	130	18						24		6	4	45
ПРАКТИКИ		(План)															36	36									36	1		36	36									36		1		
	УП.05.01	Учебная практика														ЗаО	36	36									36	1	ЗаО	36	36									36		1	4	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																									
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк ЗаО(4)													Эк(3) ЗаО(3)													Эк(4) ЗаО(7)														
КАНИКУЛЫ															3/6												10 3/6												11		

КУРС 3 Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 5													Семестр 6													Итого за курс													Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов												Контроль	Академических часов													Контроль	Академических часов														
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль	Недель		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль	Недель		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				**612**											17		**900**												25 1/6		**1512**												42 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**													**900**														**1512**														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы		**36**													**35.7**														**35.8**														
		Аудиторная нагрузка		**29.8**													**29.1**														**29.5**														
		Контактная работа		**29.8**													**29.1**														**29.5**														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**396**	**318**	**254**		**44**		**20**			**60**		**18**	ТО: 10 2/3 Э: 1/3		**612**	**470**	**284**		**186**					**124**		**18**	ТО: 16 1/6 Э: 1		**1008**	**788**	**538**		**230**		**20**			**184**		**36**	ТО: 26 5/6 Э: 1 1/3			
1	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**28**	22			22					6				ЗаО	**44**	36			36					8				ЗаО	**72**	58			58					14				5	3456
2	СГ.03	Физическая культура	ЗаО	**26**	22			22					4				ЗаО	**44**	36			36					8				ЗаО(2)	**70**	58			58					12				5	345678
3	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально - правовых значений	ЗаО	**72**	58	58							14																	ЗаО	**72**	58	58							14				4	5
4	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЗаО	**144**	116	116							28																	ЗаО	**144**	116	116							28				1	5
5	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Эк КР	**74**	60	40				20			8		6		Эк ЗаО(3)	**532**	478	136		54					48	288	6		Эк(2) ЗаО(3) КР	**606**	538	176		54		20			56	288	12		4	456
6	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Эк КР	**30**	24	4				20					6															Эк КР	**30**	24	4				20					6		4	45
7	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**44**	36	36							8				ЗаО	**238**	190	136		54					48				ЗаО	**282**	226	172		54					56				4	56
8	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю															Эк	**6**										6		Эк	**6**												6		4	6
9	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)															Эк(2)	**280**	208	148		60					60		12		Эк(2)	**280**	208	148		60					60		12		4	67
10	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях															Эк	**140**	104	74		30					30		6		Эк	**140**	104	74		30					30		6		4	6
11	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий															Эк	**140**	104	74		30					30		6		Эк	**140**	104	74		30					30		6		4	6
12	ПМ.05	Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	Эк(2) ЗаО	**268**	256	40								216	12															Эк(2) ЗаО	**268**	256	40								216	12		4	345
13	МДК.05.02	Технология кондитерского производства	Эк	**46**	40	40									6															Эк	**46**	40	40									6		4	45
14	ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен (по модулю)	Эк	**6**											6															Эк	**6**												6		4	5
ПРАКТИКИ		(План)		216	216									216		6		288	288									288		8		504	504									504		14		
	УП.01	Учебная практика															ЗаО	36	36									36		1	ЗаО	36	36									36		1	4	6
	ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)															ЗаО	252	252									252		7	ЗаО	252	252									252		7	4	6
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ЗаО	216	216									216		6															ЗаО	216	216									216		6	4	5
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																										
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) ЗаО(3) КР													Эк(3) ЗаО(4)															Эк(6) ЗаО(7) КР														
КАНИКУЛЫ															3/6													9 4/6													10 1/6			

№	Индекс	Наименование	Семестр 7													Семестр 8													Итого за курс													Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов												Контроль	Академических часов													Контроль	Академических часов														
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контр оль	Недель		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контр оль	Недель		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КоР	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контр оль	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				**612**													**864**												24 1/6		**1476**												41 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											17		**864**														**1476**														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы		**36**													**35.4**														**35.7**														
		Аудиторная нагрузка		**29.8**													**31**														**30.4**														
		Контактная работа		**29.8**													**31**														**30.4**														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**360**	**278**	**238**		**40**					**68**		**14**	ТО: 9 1/3 Э: 2/3		**360**	**284**	**202**		**82**					**58**		**18**	ТО: 9 1/6 Э: 1		**720**	**562**	**440**		**122**					**126**		**32**	ТО: 18 1/2 Э: 1 2/3		
1	СГ.03	Физическая культура	ЗаО	**26**	20			20					6				ЗаО	**20**	20			20									ЗаО(2)	**46**	40			40					6				5	345678
2	ОП.07	Метрология и стандартизация	Эк	**58**	42	42							10		6															Эк	**58**	42	42							10		6		4	7
3	ОП.10	Охрана труда	ЗаО	**72**	58	58							14																	ЗаО	**72**	58	58							14				4	7
4	ОП.11	Техническое оснащение с основами проектирования предприятий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**60**	48	48							12				ЗаО	**86**	68	68							18				ЗаО	**146**	116	116							30				4	78
5	ОП.12	Современное хлебопечение		**72**	58	58							14				ЗаО	**60**	50	50							10				ЗаО	**132**	108	108							24				4	78
6	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Эк ЗаО	**260**	252									252	8															Эк ЗаО	**260**	252									252	8		4	67
7	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	**8**											8															Эк	**8**											8		4	7
8	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья															Эк ЗаО(2)	**184**	158	44		42					20	72	6		Эк ЗаО(2)	**184**	158	44		42					20	72	6		4	8
9	МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции															ЗаО	**106**	86	44		42					20				ЗаО	**106**	86	44		42					20				4	8
10	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю															Эк	**6**										6		Эк	**6**											6		4	8
11	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения		**64**	52	32		20					12				Эк(3)	**154**	132	40		20					10	72	12		Эк(3)	**218**	184	72		40					22	72	12		4	78
12	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса		**64**	52	32		20					12				Эк	**76**	60	40		20					10		6		Эк	**140**	112	72		40					22		6		4	78
13	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю															Эк	**6**										6		Эк	**6**											6		4	8
ПРАКТИКИ		(План)		252	252									252		7		288	288									288		8		540	540									540		15		
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ЗаО	252	252									252		7															ЗаО	252	252									252		7	4	7
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)															ЗаО	72	72									72		2	ЗаО	72	72									72		2	4	8
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)															Эк	72	72									72		2	Эк	72	72									72		2	4	8
	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)															ЗаО	144	144									144		4	ЗаО	144	144									144		4	4	8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																216	144			72				72	72			6		216	144			72				72	72			6		
	ГИА.02	Подготовка дипломной работы (проекта)															Эк	144	72							72	72			4	Эк	144	72							72	72			4	4	8
	ГИА.03	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен и защиту дипломного проекта (работы)															Эк	72	72			72								2	Эк	72	72			72								2	4	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) ЗаО(2)														Эк(6) ЗаО(5)														Эк(8) ЗаО(7)														
КАНИКУЛЫ															4/6													1 3/6													2 1/6		

ПРАКТИКИ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика											
УП.05.01 Учебная практика	2	2			1						
УП.05			1	+	1		25				36
УП.01 Учебная практика	3	2			1						
УП.01			1	+	1		25				36
Вид практики: Производственная практика											
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	3	1			6						
ПП.05			4	+	6		25				7.2
ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)	3	2			7						
ПП.01			1	+	7		25				7.2
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4	1			7						
ПП.02			1	+	7		25				7.2
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4	2			2						
ПП.03			1	+	2		25				7.2
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4	2			2						
ПП.04			1	+	2		25				7.2
Вид практики: Преддипломная практика											
ПДП.01 Производственная практика (преддипломная)	4	2			4						
ПДП			1	+	4		25				7.2
Итого по факту					30						
Итого по плану					30						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий					
КР	3	1	4	25	Контингент обучающихся, указанный в графике, не совпадает с контингентом, распределенным по кафедрам 0 <> 25

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

		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
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП	1476	5940	1476	612	864	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476	1476	1476	612	864									
СОО	Среднее общее образование	1476	1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464				1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
СГ	Социально-гуманитарный цикл		544				356	268	88	142	54	88	46	26	20
ОП	Общепрофессиональный цикл		1098				474	176	298	216	216		408	262	146
П	Профессиональный цикл		2606				646	168	478	1154	342	812	806	324	482
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультатив	35.82	-	36	35.76	-	36	35.75	-	36	35.66	-	36	35.41
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	30.94	-	34.71	34.62	-	27.69	29.02	-	29.82	29.08	-	29.79	30.99
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		4		4	4	1	3	6	3	3	8	2	6
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		8		8	7	4	3	7	3	4	7	2	5
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1	1				
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)		1		1									
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		83.42%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		41.44%												

Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудоемкость
Руководство (в рамках ГИА)	4	25	16.00	400
Рецензирование	4	25	1.00	25
Нормоконтроль	4	25	1.00	25
Консультации ГИА				
Допуск	4	25	1.00	25
Экономическая часть	1	25	2.00	50
Рецензирование	4	25	4.00	100

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		25		
Председатель	4	25	2.00	50
Член комиссии				
1	2	25	1.00	25
2	4	25	1.00	25
3	4	25	1.00	25
Секретарь	4	25	1.00	25
Примечания к комиссиям ГЭК				

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		25		
Председатель	4	25	2.00	50
Член комиссии				
1	4	25	1.00	25
2	4	25	1.00	25
3	4	25	1.00	25
Дежурство				
1	4	25	1.00	25
Секретарь	4	25	1.00	25
Примечания к комиссиям ГЭК				
В АС Нагрузка применять только для указанного контингента	☐			