Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края
«Краснодарский технический колледж»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00909A4B3839D2FB139587AD38339C76BA
Владелец: Кириллов Сергей Александрович
Действителен: с 05.04.2023 до 28.06.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КТК
_____ Кириллов С.А.
«_____»_____ 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования
при реализации программы среднего общего образования –
естественнонаучный

2023 г.

1 Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена с получением среднего общего образования разработан на основе:
- Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 04.08.2023 г., ред. от 01.09.2023 г);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 68840 от 10 июня 2022 г.) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- Письмо Минпросвещения России от 01 сентября 2022 № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 11 октября 2022 г №70461)
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 885, Минпросвещения России № 390 от 5.08.2020 г. зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 59778 от 11.09.2020г) (в редакции Приказа Минобрнауки РФ№1430, Минпросвещения РФ № 3652 от 18.11.2020);
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального, общего, основного общего и среднего общего образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ № 63180 от 20.04.2021г. (в редакции Приказов Минпросвещения РФ от 11.02.2022 369, от 07.10.2022 № 888);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167) (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 20.12 2022 № 1152));
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 №74228);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минпросвещения РФ от 08.11.2021 г № 800 (с изм. от 19.01.2023 г)
- Приказ Минпросвещения РФ «О внесении изменений в Порядок проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения РФ от 08.11.2021 №800 от 19.01.2023 №37 (зарег. в Министерстве просвещения РФ от 03.04.2023 № 72843)
- Рабочая программа воспитания по специальности, реализуемой в колледже на 2023 -2024 учебный год;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800, (в редакции Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 №311, от 19.01 2023 № 37);
- Приказ Минобрнауки России Минпросвещения России от 05 августа 2020 г №885/390 «О практические подготовки обучающихся» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020, действует с 03.01.2021)

- Приказ Минпросвещения РФ от 12 августа 2022 3И732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 1. 05.2012 №413;
- Приказ от 30 декабря 2022 № П-985 «О введении в действие временных методических указаний по проведению демонстрационного экзамена»;
- Рабочая программа воспитания по специальности, реализуемая в колледже;
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.21г. № Р-98. Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования.

Учебный план регламентирует порядок реализации ППССЗ с освоением:

общих компетенций, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей

социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

профессиональных компетенций, соответствующими видам деятельности:

ВД 01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.

ВД 02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.

ВД 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья обеспечение деятельности структурного подразделения

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

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию

ВД 04 Организация работы структурного подразделения

ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию

ВД 04 Выполнение работ по рабочей профессии 13321 Лаборант химического анализа

ПК 5.1 Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности
ПК 5.2 Подготавливать химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа
ПК 5.3 Приготавливать пробы и растворы различной концентрации
ПК 5.4 Проводить анализы средней сложности по принятой методике

1.2 Структура и объем образовательной программы

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

объем учебной нагрузки – 159 недель:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) с самостоятельной учебной работой, включенной в 36 часовую недельную нагрузку – не предусмотрено;
- промежуточная аттестация в форме экзамена – 7 недель;
- учебная практика – 13 недель;
- производственная практика по профилю специальности – 16 недель;
- преддипломная практика – 4 недели;

государственная итоговая аттестация – 6 недель;

каникулы – 34 недели.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы финансовой грамотности", "Основы бережливого производства". Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не может быть менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования 24 средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", "Процессы и аппараты пищевых производств", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности".

Реализация образовательной программы (отдельных ее частей) осуществляется в форме практической подготовки. Практическая подготовка организуется в учебных лабораториях, мастерских, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях колледжа, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между колледжем и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю образовательной программы. Объем практической подготовки отражается в плане учебного процесса.

В колледже созданы условия для реализации электронного обучения, применения дистанционных образовательных технологий, а также сетевого взаимодействия с организациями, осуществляющими образовательную деятельность, обеспечивающими возможность восполнения недостающих кадровых ресурсов.

Структура и объем образовательной программы на базе основного общего образования представлены в таблице 1.

Таблица1 - Структура и объем образовательной программы

Индекс	Структура образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся в академических часах				Обязательная часть образовательной программы по ПООП	Вариативная часть образовательной программы
		Объем образовательной программы	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	промежуточная аттестация	самостоятельная работа студентов, включенная в 36 часовую недельную нагрузку		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	502	502	-	-	466	36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1008	958	50	0	356	602
ПМ.00	Профессиональный цикл	2594	2428	166	24	2130	298
ПДП.00	Преддипломная практика	144					144
	Промежуточная аттестация			216			216
Всего часов обучения по СГ.00, ОП.00, ПМ.00		**4248**	**3888 (91,52%)**	**216**	**24 (0,56%)**	**2952 (69,49%)**	**1296 (30,50%)**
О.00	Общеобразовательный цикл	1476	1436	36	0	1476	
Всего часов обучения		**5724**	**5324**	**252**	**24**	**4428**	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216					
Общий объем образовательной программы		**5940**					

1.3 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2023 г.

Учебный процесс организован следующим образом:

–учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной специальности;

–продолжительность учебной недели – пятидневная, для преподавателей и мастеров производственного обучения в период учебной и производственной практики устанавливается шестидневная рабочая неделя;

– для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;

–объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;

–объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по общеобразовательному циклу О.00 составляет 36 академических часов в неделю;

–по дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается;

–промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

–количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10, включая дифференцированные зачеты по производственным практикам. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре .

–курсовые проекты проводятся за счет часов, отведенных на изучение профессионального модуля ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях»;

–в процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы: на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 10 недель, на 4 курсе – 2 недели. За весь период обучения предусматривается 34 недели каникул. В том числе не менее двух недель в зимний период;

–общий объём часов по дисциплине «Физическая культура» (СГ.04) составляет 156 академических часов (156 академических часа занятий во взаимодействии с преподавателем);

–для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;

–практикоориентированность для учебного плана составляет 54,61 %;

–в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;

–практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и проводятся концентрировано;

–при реализации образовательных программ среднего профессионального образования предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная; учебная и производственная практики планируются в рамках реализации профессионального цикла и проводятся концентрировано;

–на учебную и производственную практики выделяется 19 недель (36 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла при нормативе по ФГОС- не менее 25 процентов);

–производственная практика по специальности включает практику по профилю специальности и преддипломную практику;

–проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта);

–преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики, производственной практики и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию (ГИА);

–длительность проведения преддипломной практики, планируемой при построении образовательного процесса, составляет 144 часа.

1.4 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413; федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014; письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций»

(Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования).

Общеобразовательный цикл обеспечивает реализацию ФГОС СОО с учетом специфики получаемой профессии. Общеобразовательный цикл учебного плана составляет 1476 часов обязательной аудиторной нагрузки. Общеобразовательный цикл включает в себя 13 обязательный учебных предметов (в том числе 2 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне, из соответствующей профилю получаемой профессии предметной области и (или) смежной с ней предметной области).

Дисциплины, изучаемые на углубленном уровне интегрируются с дисциплинами общепрофессионального цикла: «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Химия пищевых продуктов», «Экологические основы природопользования».

По обязательным учебным дисциплинам «История» и «Обществознание» проводится комплексный дифференцированный зачет.

По дополнительным учебным дисциплинам «Индивидуальный проект», «Введение в специальность» и «Решение химических задач» проводится комплексный дифференцированный зачет.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в обязательную часть общеобразовательного цикла учебного плана включено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Освоение студентами содержания общеобразовательного цикла сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных предметов, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов за счет времени, отведенного на соответствующий общеобразовательный учебный предмет. Экзамены проводятся по учебным предметам, изучаемым на углубленном уровне («Химия», «Биология»), по учебному предмету «Русский язык» как обязательному в рамках ФГОС СОО для государственной итоговой аттестации. На проведение одного экзамена по учебному общеобразовательному предмету в учебном плане отводится 6 часов. Экзамены в рамках общеобразовательного цикла проводятся концентрированно в течение последней недели семестра.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации образовательной деятельности студентов (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется студентами в течение учебного года самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких учебных предметов общеобразовательного цикла учебного плана с учетом специфики осваиваемой специальности. Результат индивидуального проекта должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного учебного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного и т.д.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом курсе обучения.

Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет 40 недель, промежуточная аттестация – 1 неделя, каникулярное время – 11 недель.

Наименование предметной области ФГОС СОО	**Наименование учебных предметов**
Русский язык и литература	1. Русский язык (базовый уровень) 2. Литература (базовый уровень)

Иностранные языки	3. Иностранный язык (базовый уровень)
Математика и информатика	4. Математика (углубленный уровень) 5. Информатика (базовый уровень)
Общественно-научные предметы	6. История (базовый уровень) 7. Обществознание (базовый уровень) 8. География (базовый уровень)
Естественно-научные предметы	9. Физика (базовый уровень) 10. Химия (углубленный уровень) 11. Биология (базовый уровень)
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	12. Физическая культура (базовый уровень) 13. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень)

1.5 Формирование вариативной части образовательной программы

Распределение вариативной части происходило с участием и интересами работодателей, с учетом потребностей регионального рынка труда, должностных инструкций, на основе профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС, отзывов председателей ГЭК, основного классификатора видов экономической деятельности (ОКВЭД), единого тарифно-квалификационного справочника (ЕТКС), общероссийского классификатора занятий (ОКЗ), квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих.

Вариативная часть направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Распределение вариативной части происходило с учетом пожелания работодателей. Часы вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки в объёме 1296 часов обязательной аудиторной нагрузки, в том числе 216 промежуточная аттестация и 144 часа преддипломная практика, на социально-гуманитарный цикл -36 часов, общепрофессиональный цикл 602 часа и профессиональный цикл 298 часа, использованы с целью расширения углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППССЗ, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения ППССЗ, не предусмотренные ФГОС следующим образом (см. таблицу 2).

На основании решения педагогического совета колледжа и по согласованию с работодателями вариативная часть образовательной программы (1296 часов академических часов, таблица 2) направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, и на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы:

- на увеличение объема времени учебных дисциплин и профессиональных модулей - 936 академических часов;
- на увеличение промежуточной аттестации - 216 часов ;

– на преддипломную практику -144 академических часов;

- на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов – 936 часов (ОП.05 Кубановедение – 36 часов, ОП.06 «Основы управления качества продуктов растительного сырья» - 76 часов, ОП.06 «Экологические основы природопользования» -36 часов, ОП.07 «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» -70 часов, ОП.08 Безопасность сырья и продуктов питания -42 часа, ОП.09 Технологии продуктов питания из растительного сырья -182 часа, ОП.10 Стандартизация, метрология и сертификация пищевой промышленности- 40 часов, ОП.11 Управление отходами пищевого производства- 50 часов, ОП.13 Правовое обеспечение профессиональной деятельности -40 часов, ОП.14 химия пищевых продуктов -86 часов, ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 13321 Лаборант химического анализа -298 часов : МДК 05.01 «Технология выполнения работ по профессии рабочего» 118 часов, УП.05 -144 часа и ПП.05-36 часов

Практикоориентированность для данного учебного плана составила 54,61%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ППССЗ базовой подготовки – 50-65%.

Детальное распределение часов вариативной части представлено в таблице 2.

Таблица 2 –Распределение вариативной части

Циклы	**Наименование дисциплин, профессиональных**	**Обьем вариативной части (академических часов)**	**Обоснование**
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**36**	
СГ.00	Кубановедение	36	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**652**	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	10	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых призводств.	10	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	10	
ОП.05	Основы управления качества продуктов растительного сырья	76	
ОП.06	Экологические основы природопользования	36	
ОП.07	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	70	
ОП.08	Безопасность сырья и продуктов питания	42	

ОП.09	Технологии продуктов питания из растительного сырья	182	
ОП.10	Стандартизация, метрология и сертификация пищевой промышленности	40	
ОП.11	Управление отходами пищевого производства	50	
ОП.12	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	40	
ОП.13	Химия пищевых продуктов	86	
П. 00	**Профессиональный цикл**	**464**	
ПМ 01	Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	**56**	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства крахмала , сахара и сахаристых продуктов	16	
МДК 01.02	Техническое обеспечение и технология производства крахмала , сахара и сахаристых продуктов	30	
ЭМ.01	Экзамен по модулю	10	
ПМ 02	Организационно - технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	**30**	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
МДК 02.01	Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	20	
ЭМ.02	Экзамен по модулю	10	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**30**	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	10	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	20	
ЭМ.03	Экзамен по модулю	10	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	**30**	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	20	

ЭМ.04	Экзамен квалификационный	10	обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии 13321 Лаборант химического анализа	**318**	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
МДК.05.01	Теоретические основы химического анализа	128	
МДК 05.02	Лабораторный химический анализ	144	
УП.05	Учебная практика	36	
ЭМ.05	Экзамен квалификационный	10	
ПДП	Преддипломная практика	**144**	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
	ИТОГО	**1296**	

Содержание вариативной части ППССЗ формируется совместно с представителями работодателей. Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.6. Консультации

В учебном плане по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, предусмотрены консультации. Время, отводимое на консультации -108 академических часов , предусмотрено за счет времени на промежуточную аттестацию в форме экзамена. В общеобразовательном цикле часть этого объема -18 академических часов. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Консультации проводятся по расписанию.

1.7. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы обучающимися или в режиме тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает зачет (дифференцированный зачет), экзамен**.**

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик, что фиксируется в учебных программах. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 дифференцированных зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Экзамен предусматриваться за счет времени отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках: математического и общий естественнонаучного, общепрофессионального , профессионального циклов. При этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

Экзамены проводятся:

- по дисциплинам общепрофессионального цикла: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Автоматизация технологических процессов», «Основы управления качества продуктов растительного сырья», «Технологии продуктов питания из растительного сырья»;
- по междисциплинарным курсам: МДК.01.01; МДК.01.02; МДК.02.01; МДК.03.01; МДК.03.02; МДК.04.01; МДК.05.01;
- по всем профессиональным модулям.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулям для: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

При этом квалификационный экзамен, проводимый по модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 13321 Лаборант химического анализа, предполагает оценку освоенной целиком квалификации. В случаях предусмотренных ФГОС, по результатам успешного прохождения данной процедуры, выдается свидетельство о квалификации по профессии рабочего. Выдачу свидетельства организация планирует исходя из того, что она имеет лицензию на реализацию программы профессионального обучения, программу профессионального обучения и соответствия результатов освоения профессионального модуля требованиям установленным квалификационными требованиями (профессиональными стандартам).

Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестации) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены колледжем самостоятельно.

За весь период обучения студенты сдают при реализации ППССЗ на базе основного общего образования с естественно-научным профилем получаемого профессионального образования – 5 зачетов, 39 дифференцированных зачетов, 26 экзаменов.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта . Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800, программой государственной итоговой аттестации по специальности, локальными нормативными актами ГБПОУ КК КТК.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Общий объем часов, отводимых в ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программ подготовки специалистов среднего звена составляет 216 часов.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Таблица 2.

Курсы	**Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам**	**Учебная практика**	**Производственная практика**		**Промежуточная аттестация**	**Государственная итоговая аттестация**	**Каникулы**	**Всего**
			по профилю специальности	**преддипломная**				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	40				1		11	52
II курс	34 (16/18)	4	1		2		11	52
III курс	24 (11/13)	7	9		2		10	52
IV курс	14(9/5)	2	13	4	2	6	2	43
Всего	112	13	23	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса 19.02.11 2023-2024 уч.год

План учебного процесса 19.02.11 2023-2024 уч.год																				
Индекс	**Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик**	**Формы промежуточной аттестации**	**Объем образовательной нагрузки**	**в т.ч.практическая полготовка**	**Учебная нагрузка обучающихся (час.)**								**Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)**							
													I курс		**II курс**		**III курс**		**IV курс**	
					самостоятельная учебная работа	**всего учебных занятий**	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	**По практике производственной и учебной**	**Консультации**	**Промежуточная аттестация**	**1 сем 17 нед.**	**2 сем 22 нед.**	**3 сем 16 нед**	**4 сем 18+4УП05+1ПП.05 нед.**	**5 сем 11н+2нУП.01+ 3н ПП.01**	**6 сем 13нед.+2нУП.02+3нУП.03**	**7 сем 9н.+5н ПП.01+ 2нУП.04**	**8 сем 5н.+4нПП04 +4нПП+4нПДП**
1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**11ДЗ/2Д Зкомпл. /3Э**	**1476**	**610**	**8**	**1440**	**754**	**678**	**0**	**0**	**18**	**18**	**612**	**828**		**0**				
ОД.00	**Обязательные учебные дисциплины**	**9ДЗ/2ДЗ компл. /3Э**	**1404**	**594**	**8**	**1368**	**714**	**646**	**0**	**0**	**18**	**18**	**602**	**766**						
ОД.01	Русский язык	-,Э	84	36		72	36	36			6	6	34	38						
ОД.02	Литература	-,ДЗ	108	52		108	56	52			0	0	48	60						
ОД.03	История	,ДЗ компл.с ОД.04	136	56		136	80	56			0	0	60	76						
ОД.04	Обществознание	,ДЗ компл. с ОД.03	72	36		72	34	38			0	0	34	38						
ОД.05	География	ДЗ	72	28		72	44	28			0	0	72	0						
ОД.06	Иностранный язык	-,ДЗ	72	72		72	0	72			0	0	32	40						
ОД.07	Математика (углубленный уровень)	-,Э	280	58		268	210	58			6	6	60	208						
ОД.08	Информатика	-,ДЗ	108	70		108	38	70			0	0	40	68						
ОД.09	Физическая культура	-,ДЗ	72	2		72	12	60			0	0	36	36						

ОД.10	ОБЖ	-,ДЗ	68	46		68	22	46			0	0	32	36						
ОД.11	Физика	-,ДЗ	108	14		108	94	14			0	0	32	76						
ОД.12	Химия (углубленный уровень)	-,Э	156	94		144	50	94			6	6	66	78						
ОД.13	Биология	ДЗ	36	6		36	30	6			0	0	36	0						
ИП.01	Индивидуальный проект	-, ДЗ компл с ДД.01 и ДД.02	32	24	8	24	8	16			0	0	20	12						
ДД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**	**1ДЗком пл.**	**72**	**16**	**0**	**72**	**40**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**62**						
ДД.01	Введение в специальность	- , ДЗ комп с ИП.01 и ДД.02	36	10		36	30	6			0	0	10	26						
ДД.02	Решение химических задач	ДЗ комп с ДД.01 и ДД.01	36	6		36	10	26			0	0	0	36						
	Обязательная часть образовательной программы	**5З/17ДЗ / 4Э**	**1510**	**780**	**0**	**1460**	**680**	**780**			**20**	**30**	**0**	**0**	**470**	**446**	**154**	**212**	**78**	**100**
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**5З/7ДЗ**	**502**	**364**	**0**	**502**	**138**	**364**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**92**	**178**	**84**	**92**	**36**	**20**
СГ.01	История России	ДЗ	38	0		38	38	0								38				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ,-,-,-,ДЗ	140	138	0	140	2	138							28	36	22	26	18	10
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	48		68	20	48								68				
СГ.04	Физическая культура	З,З,З,З,З. ДЗ	140	138		140	2	138							28	36	22	26	18	10
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	40	12		40	28	12									40			
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	40	12		40	28	12										40		
СГ.07	*Кубановедение*	ДЗ	36	16		36	20	16							36					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**/10ДЗ/5Э**	**1008**	**416**	**0**	**958**	**542**	**416**	**0**	**0**	**20**	**30**	**0**	**0**	**378**	**268**	**70**	**120**	**42**	**80**
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в	Э	116	56		106	50	56			4	6				106				

	пищевом производстве																			
ОП. 02	Процессы и аппараты пищевых производств.	Э	138	96	0	128	32	96			4	6			128					
ОП. 03.	Автоматизация технологических процессов	Э	90	60		80	20	60			4	6						80		
ОП. 04.	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	42	22		42	20	22							42					
ОП. 05.	*Основы управления качества продуктов растительного сырья*	ДЗ	76	26		76	50	26								76				
ОП. 06	*Экологические основы природопользования*	ДЗ	36	16		36	20	16							36					
ОП. 07	*Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья*	ДЗ	70	20		70	50	20									70			
ОП. 08	*Безопасность сырья и продуктов питания*	ДЗ	42	12		42	30	12											42	
ОП. 09	*Технологии продуктов питания из растительного сырья*	Э, Э	192	72		172	100	72			8	12			86	86				
ОП. 10	*Стандартизация, метрология и сертификация пищевой промышленности*	ДЗ	40	0		40	40	0										40		
ОП. 11	*Управление отходами пищевого производства*	ДЗ	40	10		40	30	10												40
ОП. 12	*Правовое обеспечение профессиональной деятельности*	ДЗ	40	8		40	32	8												40
ОП. 13	*Химия пищевых продуктов*	ДЗ	86	18		86	68	18							86					
П.00	**Профессиональный цикл**	**/11ДЗ/11Э/5Эм**	**2594**	**1854**	**0**	**1132**	**574**	**528**	**30**	**1296**	**64**	**102**	**0**	**0**	**106**	**382**	**422**	**652**	**498**	**368**

ПМ. 01	**Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**/3ДЗ/5Э/ 1Эм**	**856**	**582**	**0**	**440**	**218**	**192**	**30**	**360**	**20**	**36**	**0**	**0**	**70**	**120**	**262**	**82**	**266**	**0**
МДК. 01.01	Техническое обеспечение производства крахмала , сахара и сахаристых продуктов	Э, Э	206	100		190	90	100			4	12			70	120				
МДК. 01.02	Технология крахмала и сахаристых продуктов	Э,Э,Э	280	122	0	250	128	92	30		12	18					82	82	86	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		0				72							72			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ, ДЗ	**288**	288		0				288							108		180	
ЭМ.01	**Экзамен по модулю**	**Эм**	**10**	0		0					4	6								
ПМ.02	**Организационно - технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**- /1ДЗ/2Э/ 1Эм**	**358**	**204**	**0**	**184**	**124**	**60**	**0**	**144**	**12**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**84**	**244**	**0**	**0**
МДК. 02.01	Организация процессов производства крахмала , сахара и сахаристых продуктов	Э,Э	204	60	0	184	124	60			8	12					84	100		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	72		0				72								72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72	72						72								72		
ЭМ.02	**Экзамен по модулю**	**Эм**	10	0		0					4	6								

ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**2ДЗ/3Э/ 1Эм**	**658**	**510**	**0**	**222**	**108**	**114**	**0**	**396**	**16**	**24**					**76**	**326**	**72**	**144**
МДК. 03.01	Производственно-технологический контроль	Э	86	46		76	30	46			4	6					76			
МДК. 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Э,Э	166	68	0	146	78	68			8	12						74	72	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108	108						108								108		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	288	288						288								144		144
ЭМ.03	**Экзамен по модулю**	**Эм**	10								4	6								
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**2ДЗ/1Э/ 1Эм**	**404**	**296**	**0**	**168**	**88**	**80**	**0**	**216**	**8**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**160**	**224**
МДК. 04.01	Организация работы структурного подразделения	,Э	178	80	0	168	88	80			4	6							88	80
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	72						72									72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144	144						144										144
ЭМ.04	**Экзамен по модулю**	**Эм**	10								4	6								
ПМ.05	***Выполнение работ по профессии рабочего 13321 Лаборант химического анализа***	**2ДЗ/1Э/ 1Эм**	**318**	**262**	**0**	**118**	**36**	**82**	**0**	**180**	**8**	**12**	**0**	**0**	**36**	**262**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 05.01	*Технология выполнения работ по профессии рабочего*	-,Э	128	82		118	36	82		0	4	6			36	82				
УП.05	*Учебная практика*	ДЗ	144	144						144						144				
ПП.05	*Производственная практика*	ДЗ	36	36						36						36				

ЭМ.05	**Экзамен по модулю**	**Эм**	10								4	6								
ПДП.00	Преддипломная практика	ДЗ	**144**							144										**144**
	Промежуточная аттестация		216								**84**	**132**								
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**216**																	
	Вариативная часть		1296								**84**	**132**			**280**	**424**	**70**	**40**	**42**	**224**
	Всего БЕЗ 1 КУРСА		4464	2634	0	2592	1254	1308	30	1692	**84**	**132**	0	0	**576**	**828**	**576**	**864**	**576**	**612**
	Всего		5940	3244		4032	2024	1986		1692	102	150	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**864**	**576**	**612**
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) – 6 недель						**Всего**	дисциплин и МДК						**612**	**828**	**506**	**648**	**320**	**468**	**324**	**160**
							учебной практики								0	144	72	180	72	0
							производств. практики									36	108	216	180	288
							преддипломн. практики													144
							экзаменов						0	3	3	5	3	5	3	4
							дифф. зачетов						2	8	4	5	4	6	3	7
							зачетов						0	0	1	1	1	1	1	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 19.02.11

Кабинеты:
русского языка
математики
литературы
информатики и ИКТ
истории и обществознания
биологии
основ безопасности жизнедеятельности
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
экологических основ природопользования
информационно-коммуникационных технологий;
безопасности жизнедеятельности;
бережливое производство;
процессов и аппаратов пищевых производств;
технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору);
технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору).

Лаборатории:
химии
физики
микробиологии, санитарии и гигиены;
автоматизации технологических процессов;
контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Спортивный комплекс
спортивный зал;
стрелковый тир

Залы:
– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал;

10. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК Практик	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Фвраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего часов
		01-04	05-11	12-18	19-25	26.09-02.10	03-09	10-16	17-23	24-30	31.10-06.11	07-13	14-20	21-27	28.11-04.12	05-11	12-18	19-25	26.12-01.01	02-08	09-15	16-22	23-29	30.01-05.02	06-12	13-19	20-26	27.02-05.03	06-12	13-19	20-26	27.03-02.04	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.05-04.06	05-11	12-18	19-25	26.06-02.07	03-09	10-16	17-23	24-30	31.07-06.08	07-13	14-20	21-27	28-31	
		Номера календарных недель																																																			
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
		Порядковые номера недель учебного года																																																			
		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	52	
ОД.00	**Обязательные учебные дисциплины**	**35**	**36**	**35**	**36**	**35**	**36**	**35**	**36**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**36**	**35**	**36**	**36**	**602**	**0**	**31**	**34**	**32**	**34**	**32**	**32**	**34**	**32**	**34**	**32**	**32**	**34**	**32**	**32**	**34**	**34**	**32**	**34**	**34**	**34**	**36**	**35**	**36**	**0**	**766**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1368**
ОД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					38									**72**
ОД.02	Литература	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	6	4	4	4	**48**		2	2	3	3	3	4	3	3	3	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2		60									**108**
ОД.03	История	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	4	4	**60**		2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	4	4	2	4	2	4	4	4	6	4	5		76									**136**
ОД.04	Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						38									**72**
ОД.05	География	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	**72**																										0									**72**
ОД.06	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**32**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					40									**72**
ОД.07	Математика(углубленный уровень)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	**60**		10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	8	8	10	10	10	10	12	12	12		208									**268**
ОД.08	Информатика	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**40**		3	2	3	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2	3	2	2	3	2	4	4	6	4	7		68									**108**
ОД.09	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	**36**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							36									**72**
ОД.10	ОБЖ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**32**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							36									**68**
ОД.11	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**32**		4	4	2	2	2	4	2	2	2	4	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4		76									**108**
ОД.12	Химия (углубленный уровень	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	66		2	6	2	5	3	2	4	2	4	2	2	4	2		4	4		4	2	6	6	6	6		78									**144**
ОД.12	Биология	2	1	1	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	36																										0									**36**
ИП.01	Индивидуальный проект	1	1	1		1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	3		2	20				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1			1					1			12									**32**
	Дополнительные учебные дисциплины	**1**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**0**	**1**	**0**	**0**	**10**	**0**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**4**	**2**	**4**	**4**	**2**	**2**	**4**	**2**	**2**	**2**	**0**	**2**	**0**		**62**									**72**
ДД.01	Введение в специальность	1		1		1		1		1	1	1	1	1		1			**10**		2		2		2	2		2		2	2		2	2			2		2	2		2			26									**36**
ДД.02	Решение химических задач																		**0**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							36									**36**
Всего часов в неделю		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**612**	**0**	**35**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**37**	**36**	**0**	**828**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1440**

Курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК Практик	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего часов
			02-08	09-15	16-22	23-29	30.09-06.10	07-13	14-20	21-27	28.10-03.11	04-10	11-17	18-24	25-01	02-08	09-15	16-22	23-29	3012-05.01	06-12	13-19	20-26	27.01-2.02	03-09	09-15	17-23	24-02	03-09	10-16	17-23	24-30	31.03-06.04	07-13	14-20	21-27	2804-02.05	05-11	12-18	19-25	26-01	31.05-06806	41456	14-20	21-27	28.06-04.07	05-11	12-18	19-25	26.07-01.08	02-08	09-15	18-24	25-31	
			Номера календарных недель																																																		
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	
			Порядковые номера недель учебного года																																																		
			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	
II курс	**СГ.00**	**Социально-гуманитарный цикл**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**2**	**4**	**2**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**270**
	СГ.01	История	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	38
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2															64
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	68
	СГ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	64
	СГ.07	Кубановедение	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	П.00	**Профессиональный цикл**	**22**	**24**	**24**	**26**	**24**	**26**	**22**	**26**	**20**	**24**	**18**	**24**	**22**	**22**	**22**	**16**	**16**	**0**	**0**	**16**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**14**	**14**	**16**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**636**
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**22**	**24**	**24**	**26**	**24**	**26**	**22**	**26**	**20**	**24**	**18**	**24**	**22**	**22**	**22**	**16**	**16**		**0**	**16**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**14**	**14**	**16**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**636**
	ОП.01	Микробиология	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	106
	ОП.02	Процессы и аппараты	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	8	8	8	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	128
	ОП.03	Прикладные компьютерные	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
	ОП.04	Основы управления качества продуктов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	6	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	76
	ОП.05	Экологические основы природопользования	0	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	ОП. 09	Технологии продуктов питания из растительного сырья	6	6	6	6	6	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	2	4	0	0	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	162
	ОП. 13	Химия пищевых продуктов	6	4	4	6	6	6	6	4	4	6	4	6	6	4	6	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	86
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**8**	**6**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**10**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**	**12**	**12**	**10**	**12**	**12**	**12**	**12**	**14**	**12**	**12**	**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**498**
	ПМ 01	**Введение технологического**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**6**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**498**
	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства крахмала ,	4	4	4	4	4	4	4	2	6	4	4	4	4	6	6	6	0	0	0	8	8	8	8	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0	0	200
	ПМ 05	**Выполнение работ по профессии рабочего 13321 Лаборант химического**	**4**	**2**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**2**	**6**	**4**	**4**	**4**	**6**	**4**	**6**	**6**	**6**	**4**	**6**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**298**
	МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии рабочего	4	2	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	4	6	0	0	0	2	4	4	4	4	6	2	6	4	4	4	6	4	6	6	6	4	6							0	0	0	0	0	0	0	0	0	118
	УП.05	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																			36	36	36	36	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
	ПП.05	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																												36										36
	Всего часов в неделю обязат. учебной нагрузки		36	36	36	36	36	36	34	36	34	36	30	36	34	36	34	32	18	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	38	36	36	34	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404

Курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК Практик	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль				Август				Всего часов
			02-08	09-15	16-22	23-29	30.09-06.10	07-13	14-20	21-27	28.10-03.11	04-10	11-17	18-24	25-01	02-08	09-15	16-22	23-29	30.12-05.01	06-12	13-19	20-26	27.01-2.02	03-09	09-15	17-23	24-02	03-09	10-16	17-23	24-30	31.03-06.04	07-13	14-20	21-27	28.04-02.05	05-11	12-18	19-25	26-01	31.05-06806	41456	14-20	21-27	28.06-04.07	05-11	12-18	19-25	26.07-01.08	02-08	09-15	18-24	25-31	
			Номера календарных недель																																																						
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	
			Порядковые номера недель учебного года																																																						
			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	
III курс	**СГ.00**	**Социально-гуманитарный цикл**	**0**	**0**	**0**	**8**	**12**	**8**	**12**	**12**	**12**	**10**	**10**	**8**	**12**	**14**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**176**
	СГ.02	Иностранный язык в профдеятельности	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
	СГ.04	Физическая культура	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	0	0		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
	СГ.05	Основы финансовой грамотности	0	0	0	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
	СГ.06	Основы бережливого производства	0	0	0	2	4	2	4	4	4	4	4	2	4	6	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**0**	**0**	**0**	**6**	**6**	**6**	**8**	**4**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**	**6**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**10**	**6**	**8**	**6**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**190**
	ОП. 03	Автоматизация технологических процессов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	6	4	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80
	ОП. 07	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного	0	0	0	6	6	6	8	4	6	6	6	6	4	6	0	0	6			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70
	ОП.09	Стандартизация, метрология и сертификация пищевой промышленности	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
	ПМ.00	**Проффесиональные модули**	**36**	**36**	**36**	**22**	**20**	**22**	**16**	**20**	**20**	**20**	**20**	**22**	**20**	**18**	**36**	**36**	**12**	**0**	**0**	**22**	**22**	**22**	**18**	**20**	**18**	**22**	**20**	**18**	**16**	**16**	**14**	**18**	**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1070**
	ПМ 01	**Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и**	**36**	**36**	**36**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**36**	**36**	**4**	**0**	**0**	**6**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**8**	**8**	**6**	**6**	**4**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**344**
	МДК.01.02	Технология крахмала и сахаристых продуктов	0	0	0	6	6	6	6	8	8	8	8	8	8	6	0	0	4	0	0	6	8	8	6	6	6	8	8	6	6	4	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	164
	УП. 01	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
	ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108
	ПМ 02	**Организационно - технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктовна**	**0**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**6**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**328**
	МДК.02.01	Организация процессов производства крахмала , сахара и сахаристых	0	0	0	8	8	8	6	8	8	6	6	6	6	6	0	0	8	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	184
	УП.02	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
	ПП. 02	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
	ПМ.03	**Производственно-технологический контроль**	**0**	**0**	**0**	**8**	**6**	**8**	**4**	**4**	**4**	**6**	**6**	**8**	**6**	**6**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**8**	**6**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**402**
	МДК. 03.01	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	0	0	0	8	6	8	4	4	4	6	6	8	6	6	0	0	8	0	0	8	6	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150
	УП.03	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108
	ПП.03	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
	Всего часов в неделю обязат. учебной нагрузки		36	36	36	36	38	36	36	36	38	36	36	36	36	38	36	36	26	0	0	34	34	34	32	34	32	36	34	30	30	26	26	28	20	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	1440

Курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК Практик	Вид учебной нагрузки	Сентябрь				30.09-06.10	Октябрь			28.10-03.11	Ноябрь				Декабрь				3012-05.01	Январь			27.01-2.02	Фвраль				Март				31.03-06.04	Апрель			2804-02.05	Май				31.05-06806	Июнь			28.06-04.07	Июль			26.07-01.08	Август				Всего часов
				02-08	09-15	16-22	23-29		07-13	14-20	21-27		04-10	11-17	18-24	25-01	02-08	09-15	16-22	23-29		06-12	13-19	20-26		03-09	09-15	17-23	24-02	03-09	10-16	17-23	24-30		07-13	14-20	21-27		05-11	12-18	19-25	26-01		41456	14-20	21-27		05-11	12-18	19-25		02-08	09-15	18-24	25-31	
				Номера календарных недель																																																				
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	
				Порядковые номера недель учебного года																																																			
				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	
IV курс	**СГ.00**	**Социально-гуманитарный цикл**	**обяз. уч.**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**		**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**у**	**0**	**с**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**пд**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**56**
	СГ.03	Иностранный язык	обяз. уч.						2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	2	2	2	2	2																													28
	СГ.04	Физическая культура	обяз. уч.						2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	2	2	2	2	2																													28
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**обяз. уч.**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	**4**	**0**	**0**	**12**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**132**
	ОП.08	Безопасность сырья и продуктов питания							6	4	4	4	4	4	4	4	4			4																																						42
	ОП.11	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	обяз. уч.																		0	0	8	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0																							50
	ОП.12	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	обяз. уч.					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	4	6	4	6	4	6	4	6																										40
	ПМ.00	**Проффесиональные модули**	**обяз. уч.**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**26**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**856**
	ПМ 01	**Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных**		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**																							**266**
	МДК.01.02	Технология крахмала и сахаристых продуктов						0	8	10	10	10	10	8	10	10	10	0																																						86
	ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)		36	36	36	36	36																																																180
	ПМ 03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,**	**обяз. уч.**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**216**
	МДК.03.01	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	обяз. уч.						8	8	8	8	8	8	8	8	8	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																							72
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.																		0	0											36	36	36	36																						144
	ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**обяз. уч.**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**					**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**															**374**
	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	обяз. уч.	0	0	0	0	0	8	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0		0	0	12	12	12	12	12	10																												158
	УП.04	Учебная практика	обяз. уч.															36	36																																					72
	ПП.04	Производственная практика																											36	36	36	36																								144
	ПДП.00	**Преддипломная практика**																			**0**	**0**															**36**	**36**	**36**	**36**																**144**
		Всего часов в неделю обязат. учебной нагрузки		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	4	0	0	28	28	26	30	26	22	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36																1188