

**РУП группа 4тх 4 курс специальность 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	37	1	2	-	1	-	11	52
III курс	26	6	8	-	2	-	10	52
IV курс	21	3	5	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	В т.ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						Лаб. и практ. занятий, вкл семинар.	курсовых работ (проектов)	16 нед.	23 нед.	17 нед.	23 нед.	16 нед.	24 нед.	16 нед.	17 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>О.00.</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1з/9дз/3э</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>521</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Базовые</b>														
ОДБ.01	Русский язык	Э	123	45	78	8	0	78	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	-, ДЗ	175	58	117	20	0	48	69	0	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	-, ДЗ	124	46	78	76	0	32	46	0	0	0	0	0	0
ОДБ.04	История	-, ДЗ	176	59	117	10	0	48	69	0	0	0	0	0	0
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	-, ДЗ	176	59	117	26	0	40	77	0	0	0	0	0	0
ОДБ.06	Химия	-, ДЗ	117	39	78	22	0	30	48	0	0	0	0	0	0
ОДБ.07	Биология	-, З	117	39	78	10	0	30	48	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Физическая культура	З, ДЗ	156	39	117	117	0	48	69	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	ОБЖ	-, ДЗ	105	35	70	40	0	30	40	0	0	0	0	0	0
	<b>Профильные</b>														
ОДП.10	Математика	ДЗ, Э	435	145	290	80	0	112	178	0	0	0	0	0	0
ОДП.11	Информатика и ИКТ	-, ДЗ	143	48	95	60	0	30	65	0	0	0	0	0	0
ОДП.12	Физика	ДЗ, Э	259	90	169	52	0	50	119	0	0	0	0	0	0
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1з/5дз/э</b>	<b>696</b>	<b>232</b>	<b>464</b>	<b>352</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>124</b>	<b>92</b>	<b>68</b>	<b>44</b>	<b>20</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	З	72	24	48	4	0	0	0	0	0	48	0	0	0

ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	<b>48</b>	4	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, ДЗ, -, ДЗ, -, ДЗ	252	84	<b>168</b>	168	0	0	0	34	46	22	34	22	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	З, З, З, З, З, ДЗ	252	84	<b>168</b>	166	0	0	0	34	46	22	34	22	10
ОГСЭ.05	Православная культура	ДЗ	48	16	<b>32</b>	10	0	0	0	0	32	0	0	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно - научный цикл</b>	<b>-з/3дз/-э</b>	<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>112</b>	0	0	0	<b>146</b>	<b>78</b>	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	69	23	<b>46</b>	30	0	0	0	46	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	<b>32</b>	10	0	0	0	32	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	-, ДЗ	219	73	<b>146</b>	72	0	0	0	68	78	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>бз/12дз/16э</b>	<b>4404</b>	<b>1168</b>	<b>3236</b>	<b>2070</b>	<b>30</b>	0	0	<b>350</b>	<b>626</b>	<b>484</b>	<b>796</b>	<b>532</b>	<b>448</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>бз/4дз/3э</b>	<b>1092</b>	<b>364</b>	<b>728</b>	<b>360</b>	0	0	0	<b>74</b>	<b>124</b>	<b>94</b>	<b>122</b>	<b>184</b>	<b>130</b>
ОП.01	Инженерная графика	З, ДЗ	105	35	<b>70</b>	62	0	0	0	40	30	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика	-, ДЗ	99	33	<b>66</b>	27	0	0	0	0	48	18	0	0	0
ОП.03	Электротехника и электронная техника	З, ДЗ	99	33	<b>66</b>	27	0	0	0	0	0	32	34	0	0
ОП.04	Микробиология, санитария, и гигиена в пищевом производстве	-, Э	120	40	<b>80</b>	32	0	0	0	34	46	0	0	0	0
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	-, Э	135	45	<b>90</b>	38	0	0	0	0	0	44	46	0	0
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, ДЗ	108	36	<b>72</b>	50	0	0	0	0	0	0	42	30	0
ОП.07	Метрология, стандартизация и сертификация	-, Э	99	33	<b>66</b>	24	0	0	0	0	0	0	0	26	40
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	-, З	48	16	<b>32</b>	10	0	0	0	0	0	0	0	16	16
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, З	120	40	<b>80</b>	32	0	0	0	0	0	0	0	60	20
ОП.10	Охрана труда	-, З	57	19	<b>38</b>	10	0	0	0	0	0	0	0	18	20
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-, З	102	34	<b>68</b>	48	0	0	0	0	0	0	0	34	34
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-з/8дз/7э, бэж</b>	<b>3312</b>	<b>804</b>	<b>2508</b>	<b>1710</b>	<b>30</b>	0	0	<b>276</b>	<b>502</b>	<b>390</b>	<b>674</b>	<b>348</b>	<b>318</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к</b>	<b>-з/2дз/1э, 1эж</b>	<b>393</b>	<b>95</b>	<b>298</b>	<b>204</b>	0	0	0	<b>82</b>	<b>216</b>	0	0	0	0

	<b>переработке</b>														
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-, Э	285	95	<b>190</b>	96	0	0	0	82	108	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>-з/2дз/1э, 1эк</b>	<b>852</b>	<b>224</b>	<b>628</b>	<b>408</b>	<b>10</b>			<b>112</b>	<b>202</b>	<b>134</b>	<b>180</b>	0	0
МДК.02.01.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-, -, Э	672	224	<b>448</b>	228	10			112	202	134	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	<b>-з/2дз/2э, 1эк</b>	<b>1068</b>	<b>260</b>	<b>808</b>	<b>552</b>	<b>10</b>	0	0			<b>88</b>	<b>470</b>	<b>250</b>	0
МДК. 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	-, Э	390	130	<b>260</b>	132	0	0	0	0	0	0	118	142	0
МДК. 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-, Э	390	130	<b>260</b>	132	10			0	0	88	172	0	0
УП.03.	Учебная практика	ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	72	36	0
ПП.03.	Производственная практика	ДЗ	180	0	180	180	0	0	0	0	0	0	108	72	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	<b>-з/1дз/1э, 1эк</b>	<b>318</b>	<b>70</b>	<b>248</b>	<b>174</b>	<b>10</b>	0	0	0	0	0	<b>24</b>	<b>42</b>	<b>182</b>
МДК. 04.01	Технология производства макаронных изделий	-, -, Э	210	70	<b>140</b>	66	10	0	0	0	0	0	24	42	74
УП.04.	Учебная практика	-	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.04.	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72
<b>ПМ.05.</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>-з/1дз/1э, 1эк</b>	<b>252</b>	<b>60</b>	<b>192</b>	<b>132</b>	0	0	0	0	0	0	0	<b>56</b>	<b>136</b>
МДК. 05.01.	Управление структурным подразделением организации	-, Э	180	60	<b>120</b>	60	0	0	0	0	0	0	0	56	64
УП.05.	Учебная практика	-	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.05.	Производственная практика	ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
<b>ПМ.06.</b>	<b>Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер</b>	<b>-з/1дз/1э, 1эк</b>	<b>429</b>	<b>95</b>	<b>334</b>	<b>240</b>	0	0	0	<b>82</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	0	0	0
МДК.06.01.	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских	-, -, Э	285	95	190	96	0	0	0	82	84	24	0	0	0

	изделий														
УП.06.	Учебная практика	ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.06.	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0
	<b>Всего часов обучения по циклам ОПОП</b>	<b>8з/29дз/13э,6 эк</b>	<b>7542</b>	<b>2214</b>	<b>5328</b>	<b>3055</b>	<b>30</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>		4 нед 144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>4 нед</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		6 нед 216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>6 нед</b>
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400час)</b>					<b>Всего 5328</b>	Дисциплин и МДК	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>720</b>	<b>432</b>	<b>504</b>	<b>468</b>	<b>288</b>	
<b>Государственная итоговая аттестация</b>						Учебной практики	0	0	0	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	
1. Программа базовой подготовки Дипломная работа Выполнение дипломной работы <b>с19.05.15.по15.06.15</b> (Всего 4 недели Защита дипломной работы <b>16.06.15 по 30.06.15</b> (Всего 2 недели)						Производственной практики/преддипломная практика	0	0	0	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>108/144</b>	
						Экзаменов	<b>1</b>	<b>2</b>	0	<b>3(1 эк)</b>	<b>3(1 эк)</b>	<b>3(1 эк)</b>	<b>2(1 эк)</b>	<b>5(2 эк)</b>	
						Дифф.зачетов	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
						Зачетов	0	<b>1</b>	<b>1</b>	0	<b>2</b>	0	0	<b>4</b>	

