



М.В. Кириллова

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
 по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
(код и наименование специальности)

среднего профессионального образования базовой подготовки
 Квалификация: **техник-технолог**
(код и наименование квалификации)

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 2 г 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб. и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ППССЗ	84	4536	3024	1528	20	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		648	432	334	0	
ОГСЭ.01	Основы философии		62	48			2
ОГСЭ.02	История		62	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		188	168	168		2 3 4
ОГСЭ.04	Физическая культура		336	168	166		2 3 4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		336	224	80		
ЕН.01	Математика		60	40	20		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32			4
ЕН.03	Химия		228	152	60		2
П.00	Профессиональный цикл		3552	2368	1114	20	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		768	512	140	0	
ОП.01	Инженерная графика		48	32	8		2
ОП.02	Техническая механика		90	60	12		2
ОП.03	Электротехника и электронная техника		90	60	12		2
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		48	32	4		4
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		48	32	4		3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		60	40	30		4
ОП.07	Метрология и стандартизация		90	60	20		3
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		72	48	12		2
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		69	46	10		2 3
ОП.10	Охрана труда		51	34	8		2 3
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		102	68	20		3 4
ПМ.00	Профессиональные модули		2784	1856	974	20	
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		414	276	178		
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		414	276	178		2
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	3					
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий		639	426	276	20	
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		639	426	276	20	2
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	5					
ПМ.03	Производство кондитерских изделий		774	516	220		
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		417	278	92		2
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		357	238	128		
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	4					
ПМ.04	Производство макаронных изделий		312	208	94		
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий		312	208	94		3
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	4					
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения		267	178	78		
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации		267	178	78		3
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	3					
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)		54	36	18		
МДК.06.01	Организация работы кондитера		54	36	18		3
УП.06.01	Учебная практика	4					
ПМ.07	Организация кооперативного бизнеса		324	216	110		

М/ДК.07.01	Кооперативный бизнес		324	216	110		
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	2					
	Всего по циклам	84	4536	3024	1528	20	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	23					
	Всего	147					

Согласовано:

Председатели цикловых комиссий:

Т.Б. Вишнякова

М.И. Гадаева

В.А. Груничева

А.А. Дроздова

Т.Н. Смирнова

Заместитель директора по учебной работе:

А.А. Дроздова