**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование дисциплины, МДК | Форма пром. аттестации | Учебная нагрузка | | |
| Макси-  мальная | Самосто-  ятельная | Аудитор-ная |
|  | **1 курс** |  | **1341** | **1181** | **160** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Э | 108 | 98 | 10 |
| ОГСЭ.02 | История | Э | 108 | 98 | 10 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | З | 63 | 53 | 10 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | З | 336 | 330 | 6 |
| ЕН.01 | Математика | З | 60 | 48 | 12 |
| ЕН.03 | Химия | З | 384 | 324 | 60 |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | З | 81 | 65 | 16 |
| ОП.13 | Введение в специальность | З | 75 | 65 | 10 |
| ПМ.01 | МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья | Э | 120 | 96 | 24 |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности (УЗ) | - | 6 | 4 | 2 |
|  | **2 курс** |  | **1285** | **1125** | **160** |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | З | 63 | 53 | 10 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | З | 48 | 38 | 10 |
| ОП.02 | Техническая механика | Э | 78 | 62 | 16 |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Э | 81 | 69 | 12 |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация | З | 97 | 83 | 14 |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности | З | 96 | 86 | 10 |
| ПМ.02 | МДК.02.01. Технология пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий | Э | 456 | 394 | 62 |
| ПМ.03 | МДК.03.01.Технология пр-ва сахаристых кондитерских изделий | З | 206 | 194 | 12 |
| ПМ.03 | МДК.03.02.Технология пр-ва мучных кондитерских изделий | З | 148 | 138 | 10 |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов (УЗ) | - | 6 | 4 | 2 |
| ОП.06 | Информационные технологии в проф.деятельности (УЗ) | - | 6 | 4 | 2 |
|  | **3 курс** |  | **1024** | **864** | **160** |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | З | 63 | 53 | 10 |
| ОП.03 | Электротехника и эл.техника | Э | 90 | 74 | 16 |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов | З | 114 | 100 | 14 |
| ОП.06 | Информационные технологии в проф. деятельности | З | 90 | 78 | 12 |
| ОП.09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | З | 127 | 107 | 20 |
| ПМ.03 | МДК.03.01.Технология пр-ва сахаристых кондитерских изделий | Э | 206 | 178 | 28 |
| ПМ.03 | МДК.03.02.Технология пр-ва мучных кондитерских изделий | 148 | 126 | 22 |
| ПМ.04 | МДК.04.01.Технология пр-ва макаронных изделий | Э | 180 | 144 | 36 |
| ПМ.05 | МДК.05.01.Управление структурным подразделением (УЗ) | - | 6 | 4 | 2 |
|  | **4 курс** |  | **886** | **726** | **160** |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | З | 63 | 53 | 10 |
| ОП.01 | Инженерная графика | З/КР | 144 | 102 | 42 |
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности | З | 126 | 116 | 10 |
| ОП.10 | Охрана труда | З | 72 | 62 | 10 |
| ОП.12 | Основы предпринимательства | З | 48 | 38 | 10 |
| ПМ.05 | МДК.05.01.Управление структурным подразделением | Э | 73 | 57 | 16 |
| ПМ.06 | МДК.06.01. Технология выполнения работ по профессии «Кондитер» | Э | 90 | 70 | 20 |
| ПМ.07 | МДК.07.01. Технология приготовления высокорецептурных кондитерских изделий | Э | 270 | 228 | 42 |
|  | **ИТОГО по курсам** |  | **4536** | **3896** | **640** |
|  | **Практическое обучение:**  Производственная практика по ПМ.01.  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика по ПМ.02.  Учебная практика по ПМ.03.  Производственная практика по ПМ.03.  Учебная практика по ПМ.04.  Производственная практика по ПМ.04.  Производственная практика по ПМ.05.  Учебная практика по ПМ.06.  Производственная практика по ПМ.06.  Учебная практика по ПМ.07.  Производственная практика по ПМ.07.  Преддипломная практика | 1 неделя  4 недели  2 недели  4 недели  2 недели  1 неделя  1 неделя  1 неделя  2 недели  1 неделя  4 недели  2 недели  4 недели |  |  |  |
|  | **Государственная итоговая аттестация** | **6 недель** |  |  |  |

Примечание: УЗ – установочное занятие; З – зачет; Э – экзамен; КР – курсовая работа.