

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шхагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.06.2026 18:18:16
Уникальный программный ключ:
3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 26.04.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ
ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Кафедра: СПО Технология продукции общественного питания и химия
Факультет: Факультет среднего профессионального образования

Квалификация: Техник
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)	2026
Учебный год	2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 341 от 18.05.2022

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

Календарный учебный график на 2026-2027 учебный год 1, 2, 3, 4 курса очной формы обучения 2026 года набора

УТВЕРЖДАЮ

Специальность: 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

_____ 20__ г.

Мес	Сентябрь					29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март				30 - 5	Апрель				27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
I																	Э	К	К																					Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
II																	Э	К	К																						У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
III																	Э	К	К																																		У	У	У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
IV														У	П	П	Э	К	К										П	П	П	П	Э	П	П	П	П	П	Э	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Теоретическое обучение

У

Учебная практика

П

Производственная практика

Э

Промежуточная аттестация

Г

Государственная итоговая аттестация

К

Каникулы

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОК
ОУД.07	Математика	
ПД	Профильные дисциплины	
ОУД.14	Химия	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПОО.01	Введение в специальность / Технология продуктов питания из растительного сырья	
СГ.06	Математика	
СГ.08	Химия	
ОП.01	Инженерная графика	
ОП.02	Техническая механика	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.07	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Процессы и аппараты пищевых производств	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК
ОУД.07	Математика	
ОУД.09	Основы безопасности и защиты Родины	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПОО.01	Введение в специальность / Технология продуктов питания из растительного сырья	
ОП.01	Инженерная графика	
ОП.02	Техническая механика	
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ОК
СГ.07	Основы бережливого производства	
СГ.09	Основы финансовой грамотности	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.09	Основы менеджмента и маркетинга	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОК

Индекс	Содержание	Тип
ОУД.08	Физическая культура	
ПД	Профильные дисциплины	
ОУД.14	Химия	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК
СГ.01	Основы философии	
СГ.02	История России	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК
СГ.01	Основы философии	
СГ.02	История России	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.07	Основы бережливого производства	
СГ.08	Химия	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.07	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Процессы и аппараты пищевых производств	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК
СГ.04	Физическая культура	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОК
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
Вид деятельности: ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		

Индекс	Содержание	Тип
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	
УП.03.01	Учебная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	
УП.04.01	Учебная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	
Вид деятельности: лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
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
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	
УП.01.01	Учебная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
Вид деятельности: обеспечение деятельности структурного подразделения		
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	ПК
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	ПК
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	ПК
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	ПК
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию	ПК

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.
СОО	Среднее общее образование	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.
БД	Базовые дисциплины	
ПД	Профильные дисциплины	ОК 01.; ОК 04.
ОУД.13	Информатика	
ОУД.14	Химия	ОК 01.; ОК 04.
ОУД.15	Биология	
ПОО	Предлагаемые ОО	ОК 01.; ОК 02.
ПОО.01	Введение в специальность / Технология продуктов питания из растительного сырья	ОК 01.; ОК 02.
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СГ.01	Основы философии	ОК 05.; ОК 06.
СГ.02	История России	ОК 05.; ОК 06.
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09.
СГ.04	Физическая культура	ОК 08.
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.
СГ.06	Математика	ОК 01.
СГ.07	Основы бережливого производства	ОК 03.; ОК 07.
СГ.08	Химия	ОК 01.; ОК 07.
СГ.09	Основы финансовой грамотности	ОК 03.
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.
ОП.01	Инженерная графика	ОК 01.; ОК 02.
ОП.02	Техническая механика	ОК 01.; ОК 02.
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 03.; ОК 04.
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 07.
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 04.
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 02.
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 07.
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 03.; ОК 06.
ОП.09	Основы менеджмента и маркетинга	ОК 03.
ОП.10	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01.; ОК 07.
П	Профессиональный цикл	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	ПК 3.1.; ПК 3.2.
УП.01.01	Учебная практика	ПК 3.1.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 3.2.
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 1.2.
УП.02.01	Учебная практика	ПК 1.1.
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.2.
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
УП.03.01	Учебная практика	ПК 1.1.
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.2.
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	ПК 1.1.
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	ПК 1.2.
УП.04.01	Учебная практика	ПК 1.1.
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.2.
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 4.2.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 1.2.
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	ПК 1.2.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.2.
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	ПК 1.2.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 1								Неделя	Контроль	Семестр 2								Неделя	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Семестр			
				Академических часов										Академических часов										Академических часов													
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контр оль						
ИТОГО (с факультативами)				612								17		864								24		1476								41					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612										864										1476													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			22										4.57										13.3													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			6										6										6													
	Аудиторная нагрузка			30										30										30													
	Контактная работа			30										30										30													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				612	480	200	32	248	16	104	12	ТО: 16 Э: 1		864	690	330	23	337		156	18	ТО: 23 Э: 1		1476	1170	530	55	585	16	260	30	ТО: 39 Э: 2					
1	ОУД.01	Русский язык	Эк	44	32	16		16		6	6												Эк	44	32	16		16		6	6		19	1			
2	ОУД.02	Литература											ЗаО	117	92	69		23		25				ЗаО	117	92	69		23		25			19	2		
3	ОУД.03	История	ЗаО	80	64	32		32	16														ЗаО	80	64	32		32	16				19	1			
4	ОУД.04	Обществознание											ЗаО	69	69	46		23					ЗаО	69	69	46		23					19	2			
5	ОУД.05	География											ЗаО	49	46	23		23		3			ЗаО	49	46	23		23		3			19	2			
6	ОУД.06	Иностранный язык		32	32			32					ЗаО	53	46			46		7			ЗаО	85	78			78		7			19	12			
7	ОУД.07	Математика		64	64	32		32					Эк	150	92	46		46		52	6		Эк	214	156	78		78		52	6		19	12			
8	ОУД.08	Физическая культура		34	32	8		24		2			ЗаО	60	46	8		38		14			ЗаО	94	78	16		62		16			19	12			
9	ОУД.09	Основы безопасности и защиты Родины											ЗаО	46	46	23		23					ЗаО	46	46	23		23					19	2			
10	ОУД.10	Физика											Эк	117	92	46	23	23		19	6		Эк	117	92	46	23	23		19	6		19	2			
11	ОУД.11	Астрономия											ЗаО	46	46	23		23					ЗаО	46	46	23		23					19	2			
12	ОУД.12	Родной язык											ЗаО	46	46	23		23					ЗаО	46	46	23		23					19	2			
13	ПД	Профильные дисциплины	Эк ЗаО	306	224	96	32	96		76	6		Эк	111	69	23		46		36	6		Эк(2) ЗаО	417	293	119	32	142		112	12			12			
14	ОУД.13	Информатика										Эк	111	69	23		46		36	6		Эк	111	69	23		46		36	6	19		2				
15	ОУД.14	Химия	Эк	160	112	48	32	32		42	6											Эк	160	112	48	32	32		42	6	19		1				
16	ОУД.15	Биология	ЗаО	146	112	48		64		34												ЗаО	146	112	48		64		34		19		1				
17	ПОО	Предлагаемые ОО	ЗаО	52	32	16		16		20												ЗаО	52	32	16		16		20				1				
18	ПОО.01	Введение в специальность / Технология продуктов питания из растительного сырья	ЗаО	52	32	16		16		20												ЗаО	52	32	16		16		20		23		1				
ПРАКТИКИ			(План)																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) ЗаО(3)										Эк(3) ЗаО(7)										Эк(5) ЗаО(10)														
КАНИКУЛЫ													2											9											11		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов								Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контр оль						
ИТОГО (с факультативами)				612									17		900									25		1512									42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612											900											1512											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			37.5											37.3											37.4											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			12											12											12											
	Аудиторная нагрузка			31											30											30.5											
	Контактная работа			31											30											30.5											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				612	496	232		264		104	12	ТО: 16 Э: 1		684	540	144	36	360		132	12	ТО: 18 Э: 1		1296	1036	376	36	624		236	24	ТО: 34 Э: 2					
1	СГ.02	История России	ЗаО	52	48	40		8		4												ЗаО	52	48	40		8		4			19	3				
2	СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		42	32			32		10		За	48	36			36		12			За	90	68			68		22			19	345678				
3	СГ.04	Физическая культура	Др	38	32			32		6		За	42	36			36		6			За Др	80	68			68		12			19	345678				
4	СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО	70	64	32		32		6												ЗаО	70	64	32		32		6			19	3				
5	СГ.06	Математика	ЗаО	70	64	32		32		6												ЗаО	70	64	32		32		6			19	3				
6	СГ.07	Основы бережливого производства										ЗаО	78	72	36		36		6			ЗаО	78	72	36		36		6			21	4				
7	СГ.08	Химия										Эк	120	108	36	36	36		6	6		Эк	120	108	36	36	36		6	6		19	4				
8	ОП.01	Инженерная графика										ЗаО	150	144			144		6			ЗаО	150	144			144		6			19	4				
9	ОП.02	Техническая механика	За	102	64	32		32		38												За	102	64	32		32		38			19	3				
10	ОП.03	Электротехника и электронная техника	Эк	78	64	32		32		8	6											Эк	78	64	32		32		8	6		24	3				
11	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Эк	74	64	32		32		4	6											Эк	74	64	32		32		4	6		22	3				
12	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		86	64	32		32		22		Эк За ЗаО(2)	462	360	72		288		96	6		Эк За ЗаО(2)	548	424	104		320		118	6		23	34				
13	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		86	64	32		32		22		ЗаО	240	144	72		72		96			ЗаО	326	208	104		104		118			23	34				
14	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю										Эк	6						6			Эк	6						6			23	4				
ПРАКТИКИ			(План)										216	216			216				6		216	216			216				6						
	УП.01.01	Учебная практика										За	72	72			72				2	За	72	72			72				2	23	4				
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)										ЗаО	144	144			144				4	ЗаО	144	144			144				4	23	4				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) За ЗаО(3)										Эк(2) За(2) ЗаО(4)										Эк(4) За(3) ЗаО(7)														
КАНИКУЛЫ													2											8											10		

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7								Неделя	Контроль	Семестр 8								Неделя	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Семестр	
				Академических часов										Академических часов										Академических часов											
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контр оль				
ИТОГО (с факультативами)				612								17		828								24		1440								41			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612										828										1440											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		37.4										36.8										37.1											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		18										15										16.5											
		Аудиторная нагрузка		30										30										30											
		Контактная работа		30										30										30											
дисциплины (модули)				504	390	156	52	182		96	18	ТО: 13 Э: 1		324	240	96	40	104		54	30	ТО: 8 Э: 2		828	630	252	92	286		150	48	ТО: 21 Э: 3			
1	СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		26	26			26					ЗаО	16	16			16					ЗаО	42	42			42					19	345678	
2	СГ.04	Физическая культура	Др	26	26			26					ЗаО	16	16			16					ЗаО Др	42	42			42					19	345678	
3	СГ.09	Основы финансовой грамотности											ЗаО	42	32	16		16		10			ЗаО	42	32	16		16		10			21	8	
4	ОП.05	Автоматизация технологических процессов	Эк	79	65	26		39		8	6												Эк	79	65	26		39		8	6			24	7
5	ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности										Эк	63	40	16		24		17	6			Эк	63	40	16		24		17	6			19	8
6	ОП.07	Метрология и стандартизация	Эк	82	52	26		26		24	6												Эк	82	52	26		26		24	6			23	7
7	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ЗаО	79	65	26		39		14													ЗаО	79	65	26		39		14				20	7
8	ПМ.04	Производство макаронных изделий	Эк ЗаО(2) ЗаО(2)	320	156	78	52	26		158	6												Эк ЗаО(2) ЗаО(2)	320	156	78	52	26		158	6			23	7
9	МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	ЗаО	72	52	26		26		20													ЗаО	72	52	26		26		20				23	7
10	МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	За	134	104	52	52			30													За	134	104	52	52			30				23	7
11	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	Эк	6						6													Эк	6						6				23	7
12	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения										Эк ЗаО(2)	238	64	32		32		168	6			Эк ЗаО(2)	238	64	32		32		168	6			23	8
13	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации										ЗаО	88	64	32		32		24				ЗаО	88	64	32		32		24				23	8
14	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю										Эк	6						6				Эк	6						6				23	8
15	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих										Эк(2) ЗаО	237	72	32	40			147	18			Эк(2) ЗаО	237	72	32	40			147	18			23	8
16	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря										Эк	87	72	32	40			3	12			Эк	87	72	32	40			3	12			23	8
17	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен										Эк	6							6			Эк	6						6			23	8	
ПРАКТИКИ			(План)		108					108	3		288						288		8			396					396		11				
	УП.04.01	Учебная практика	За	36						36	1												За	36					36		1	23	7		
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ЗаО	72						72	2												ЗаО	72					72		2	23	7		
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)											ЗаО	144					144		4		ЗаО	144					144		4	23	8		
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)											ЗаО	144					144		4		ЗаО	144					144		4	23	8		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)										216						216	6				216					216		6				
	ГИА.01	Демонстрационный экзамен											216						216	6				216					216		6	23	8		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(2) ЗаО(3)										Эк(4) ЗаО(5)										Эк(7) За(2) ЗаО(8)												
КАНИКУЛЫ																																			