Приложение 2.1 к ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы программы подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ардатовский аграрный техникум»

по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по программе базовой подготовки

Квалификация: **техник-технолог** Форма обучения — **очная** Нормативный срок освоения ППССЗ — **3 года и 10 мес.** на базе **основного общего образования**

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

Курсы	Обучение по	Учебная	Производстве	нная практика	Промежу-	Государст-	Каникулы	Всего
	дисциплинам и междисциплинарным курсам	практика	По профилю специальности	Преддипломная	точная аттестация	венная итоговая аттестация		(по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	40,3				0,7		11	52
II курс	27	4	8		2		11	52
III курс	26	5	9		2		10	52
IV курс	17	6	6	4	2	6	2	43
Всего	110,3	15	23	4	6,7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		одготовки		объем об граммь	-			тестации		Объем образовате, ьной программы ак.ч.	п (вк	лючая гики в	обязат состав	бязателельную ельную е профе	аудит ессион	орную альных	и все в модул	виды вей) по
			йп				-	191	й ат			1 1	урс	II 1	курс	III	курс	IV	курс
		Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	формы промежуточной агтестации	Курс	Обязательная часть, ак.ч. Вариативная часть, ак.ч.	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 25 нед.	7 сем. 17 нед	8 сем. 18 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12 13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Общеобразовательный цикл	1476	722	1452				24	1 ₃ /11 _{дз} / 4э	/		612	864						
ООД.01.	Русский язык	72	36	66				6	Э, -	1		72							
ООД.02.	Литература	108	54	108					-, ДЗ	1		34	74						
ООД.03.	История	136	46	136					-, ДЗ	1		52	84						
ООД.04.	Обществознание	72	34	72					-, ДЗ	1		32	40						
ООД.05.	География	72	28	72					-, ДЗ	1			72						
ООД.06.	Иностранный язык	72	70	72					-, ДЗ	1		32	40						
ООД.07.	Математика	232	76	226				6	ДЗ, Э	1		94	138						
ООД.08.	Информатика	144	106	144					-, ДЗ	1		52	92						
ООД.09.	Физическая культура	72	58	72					3, Д3	1		34	38						
ООД.10.	Основы безопасности и защиты Родины	68	46	68					ДЗ, -	1		68							
ООД.11.	Физика	108	14	108					-, ДЗ	1		50	58						
ООД.12.	Химия	144	84	138				6	-, Э	1		46	98					,	
ООД.13.	Биология	144	60	138				6	-, Э	1		46	98						

	Индивидуальный проект	32	10	32					-, ДЗ 1			32					
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	530	356	528			2		5 ₃ / 6 д3 / -э	530		104	106	126	126	44	24
СГ.01	История России	80		78			2		-, ДЗ 3	80				42	38		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	140	136	140					-,-,-,- 4 ,ДЗ	140		28	26	28	24	22	12
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	48	68					-, ДЗ 2	68				28	40		
СГ.04	Физическая культура	140	136	140					3,3,3,3,2,3, ДЗ	4 140		28	26	28	24	22	12
СГ.05	Основы бережливого производства	54	20	54					Д3 2	54			54				
СГ.06	Основы финансовой грамотности	48	16	48					Д3 2	48		48					
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	378	142	340			2	36	-3 /2д3 / 2э	378		126	136	28	88		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	128	46	110				18	-, Э 2	128		56	72				
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	134	32	116				18	-, Э 2	134		70	64				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	68	24	68					-, ДЗ 3	68				28	40		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	48	40	46			2		Д3 3	48					48		
П.00	Профессиональный цикл	3340	2034	1550	1512	48	2	180	-3 /19д3 / 9э	1896	1300	382	622	458	686	568	480
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	1092	620	550	432	24	2	36	-3 /5д3 / · 2э	828	264	284	310	248	250		
	Экзамен по модулю	6						6	Э 3						6		
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	314	98	300			2	12	Д3,Д3,Д3,2,3	314		92	116	56	52		

МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	292	90	250		24	18			292		8	4 86	84	36		
МДК.01.03	Цифровые технологии в АПК	48	18	48							48				48		
УП. 01	Учебная практика	144	144		144			-,Д3,-,Д3	3,4	72	72	3	6 36	36	36		
ПП. 01	Производственная практика	288	288		288					144	144	7	2 72	2 72	72		
ПМ.02	Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	590	376	266	288		36	-3 /4д3 / 2э		446	144			112	124	210	144
	Экзамен по модулю	6					6	Э	4	6							6
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	296	88	266			30	Д3,-,Д3,Э	3,4	296				112	52	66	66
УП.02	Учебная практика	144	144		144			-, ДЗ, ДЗ	4	72	72				36	72	36
ПП.02	Производственная практика	144	144		144					72	72				36	72	36
ПМ.03	Лабораторный контроль	468	242	282	144	24	18	-3 /4д3 /		396	72					270	198
	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья							19									
	Экзамен по модулю	6					6	Э	4	6							6
МДК.03.01	Производственно- технологический контроль	158	50	152			6	Д3, Д3	4	158						98	60
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	160	48	130		24	6			160						100	60
УП.03	Учебная практика	72	72		72			Д3, Д3	4	36	36					36	36
ПП.03	Производственная практика	72	72		72					36	36					36	36

ПМ.04	Обеспечение деятельности	226	116	136	72	18	-3 /1д3 /		226						88	138
	структурного подразделения						1э		_							
	Экзамен по модулю	6				6	Э		6							6
МДК.04.01	Организация и управление	148	44	136		12			148						88	60
	структурным подразделением															
	организации															
УП.04	Учебная практика	36	36		36		-, ДЗ	4	36							36
ПП.04	Производственная практика	36	36		36				36							36
ПМ.05	Освоение одной или	410	268	158	216	36	-3 /2д3 /			410	98	312				
	нескольких профессий						2э									
	рабочих, должностей															
	служащих															
	Квалификационный экзамен по	6				6	Э	2		6		6				
	модулю															
МДК.05.01	Технология выполнения работ	188	52	158		30	-, Э	2		188	98	90				
	по профессии «Кулинар мучных															
	изделий»															
УП.05	Учебная практика	72	72		72		ДЗ	2		72		72				
ПП.05	Производственная практика	144	144		144		ДЗ	2		144		144				
ПМ.06	Освоение одной или	410	268	158	216	36	-3 /2д3 /			410			98	312		
	нескольких профессий						2э									
	рабочих, должностей															
	служащих															
	Квалификационный экзамен по	6				6	Э	3		6				6		
	модулю															
МДК.06.01	Технология выполнения работ	188	52	158		30	-, Э	3		188			98	90		
	по профессии «Формовщик															
	теста»															
УП.06	Учебная практика	72	72		72		ДЗ	3		72				72		
ПП.06	Производственная практика	144	144		144		ДЗ	3		144				144		
ПДП.00	Производственная	144	144		144		ДЗ	4	144							144
	(преддипломная) практика															
ГИА	Государственная итоговая	216														
	аттестация															

Итого	5940	38	870	1512	48	6	240	63 /39д3 /		2948	1300	612	864	612	864	612	900	612	648
								16 9											
	дисц	иплин	и МД	К				612	864	504	540	504	504	396	288				
Государственная итоговая аттестация в фо	рме				учебн	учебной практики								36	108	36	144	108	108
демонстрационного экзамена и защиты дипло	много пр	роекта (раб	боты)	0	прои	производственной практики								72	216	72	252	108	252
				Beer	экзам	экзаменов (в т.ч. экзаменов								0	4	0	4	0	4
	квали	квалификационных)																	
	дифф	дифференцированных зачетов								2	5	3	7	4	7				
	зачет	зачетов								1	1	1	1	1	0				