План учебного процесса по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

(группа №3а) 2024-2026 гг.

	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	, =0=1=0=		грузка обучан	ощихся (час.)	Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам				
					Обязательная аудиторная			І курс		ІІ курс	
Индекс			максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	в т.ч. консультаци и и промежуточн ая аттестация	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед. 1 нед. ПА	3 сем. 16 нед. 1 нед. ПА	4 сем. 22нед. 1 нед. ПА 1 нед. ГИА
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11
O.00	Общеобразовательный цикл	0з/10ДЗ/4ДЗк/4Э	2214	738	1476	36	512	580	794	66	0
ОУДб.00	Базовые учебные дисциплины	0з/7ДЗ/ЗДЗк/1Э	1263	421	842	9	380	340	493	0	0
ОУДб.01	Русский язык	Э2	122	41	81	9	32	17	55		$\overline{}$
ОУДб.02	Литература	Д3к 2*	162	54	108		30	34	74		
ОУДб.03	Иностранный язык	ДЗ 2	108	36	72		70	34	38		
ОУДб.04	История	ДЗ 2	175	58	117		34	51	66		
ОУДб.05	Физическая культура	Д31,Д32**	108	36	72		74	34	38		
ОУДб.06	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ 2	102	34	68		22	34	34		
ОУДб.07	Физика	ДЗ 2	108	36	72		23	34	38		
ОУДб. 08	Обществознание	Д3к2***	108	36	72		52	34	38		
ОУДб. 09	География	Д3к2***	108	36	72		43	34	38		
ОУДб. 10	Информатика	Д3 2	162	54	108		81	34	74		
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины	03/0Д3/3Э	756	252	504	27	99	223	254	0	0
ОУДп.11	Математика	Э2	342	114	228	9	50	85	134		
ОУДп.12	Химия	Э2	216	72	144	9	23	68	67		
ОУДп.13	Биология	Э2	198	66	132	9	26	70	53		
ДП.00/ЭК.00	Дополнительные учебные предметы и элективные курсы	03/3Д3/ 1Д3к/0Э	195	65	130	0	33	17	47	66	0
ДП. 01	Кубановедение	Д3 3	48	16	32		10			32	
ДП.02	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ 3	51	17	34		18			34	
ЭК.01	Родная литература	Д3к 2*	48	16	32		5		32		
ЭК.02	Основы проектирования (ндивидуальный проект)	ДЗ 2	48	16	32		10	17	15		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл дисциплин	03/6Д3/0Э	316	105	211	0	138	0	0	102	109
СГ.01	История России	Д3 3	51	17	34		22			34	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ 3	51	17	34		22			34	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ 4	51	17	34		25				34
СГ.04	Физическая культура	ДЗ 3**	51	17	34		30			34	
СГ.05	Основы бережливого производства	Д3 4	61	20	41		22				41
СГ.06	Основы финансовой грамотности	Д3 4	51	17	34		17				34
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	03/4Д3/2Э	355	118	237	27	150	32	34	108	36
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Д3 1	51	17	34		25		34		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Д3 3	68	23	45	9	25			36	
ОП.03	Охрана труда	ДЗ 1	48	16	32		25	32			
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э3	67	22	45	9	25			36	
ОП.05	Организация технического процесса производства продуктов из растительного сырья	Э3	67	22	45	9	25			36	

	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.) Распределение обязательной аудиторной н курсам								нагрузки по
					Обязательная аудиторная			І курс		II курс	
Индекс			максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	в т.ч. консультаци и и промежуточн ая аттестация	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед. 1 нед. ПА	3 сем. 16 нед. 1 нед. ПА	4 сем. 22нед. 1 нед. ПА 1 нед. ГИА
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11
ОП.06	Специальный рисунок и лепка	ДЗ 4	54	18	36		25				36
П.00	Профессиональный учебный цикл	03/0Д3/ 2Д3к/1Э/2Эк/2ЭК	1247	261	986	45	726	0	0	300	647
ПМ.00	Профессиональные модули	03/0Д3/ 2Д3к/1Э/2Эк/2ЭК	1247	261	986	45	726	0	0	300	647
ПМ. 01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ЭКЗ	229	62	167	9	97	0	0	164	0
МДК.01.01	Основы технического обслуживания технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Эк 3	187	62	125	9	57			116	
УП. 01	Учебная практика		42		42		40			48	
ПП.01	Производственная практика		0								
ПМ. 02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ЭК 4	1018	199	819	36	629	0	0	136	647
МДК.02.01	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	94	234	78	156	12	72			88	56
МДК 02.02	Регулировка параметров качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Эк 4	222	74	148	12	95				136
МДК 02.03.	Упаковка и маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании		142	47	95	12	42				83
УП. 02	Учебная практика	Д3к4***	132		132		132			48	84
ПП.02	Производственная практика	Д3к4***	288		288		288				288
	ВСЕГО	03/20Д3/ 6Д3к/7Э/2Эк/2ЭК	3670\468 4138	1222	2448\468 2916	108	1526	612	828	576	792
ГИА	Государственная итоговая аттестация										1 нед
ГИА.01	Демонстрационный экзамен					 					36
		дисциплин и МДК		612	828	480	420				
	Государственная итоговая аттестаци					учебной практики		0	0	96	84
Демонстрационный экзамен с 22 июня по 27 июня 2026 г. (1 неделя)						производств. практики		0	0	0	288
						экзаменов (в.т. экзаменов (квалификационных)		0	4	4	3
							в и зачетов***	1	9	5	5

		Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам			
						Обязательная аудиторная			І курс		II курс	
	Индекс			максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	в т.ч. консультаци и и промежуточн ая аттестация	лаб	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед. 1 нед. ПА	3 сем. 16 нед. 1 нед. ПА	4 сем. 22нед. 1 нед. ПА 1 нед. ГИА
I	1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11

ДЗк 2* - комплексный дифференцированный зачет по литературе и родной литературе

Д31,Д32, Д33** - Физическая культура не считается в общем количестве дифференцированных зачетов

ДЗк2*** - комплексный дифференцированный зачет по обществознанию и географии

ДЗк 4**** - комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике

ДЗ — дифференцированный зачет

ДЗк — дифференцированный зачет комплексный

Эк — экзамен комплексный

ЭК — экзамен квалификационный