

**5. План учебного процесса по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор продуктов питания из растительного сырья  
группы АПП-1 и АПП-2 (2023-2025 г.г.)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (Э/ДЗ)				ВСЕГО	в т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной нагрузки в академических часах					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателями					I курс		II курс			
								Учебные занятия	Лабораторные и практические занятия	Профессионально-ориентированное содержание	Практика	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	2 семестр - 17 недель	3 семестр - 24 недели	4 семестр - 17 недель	5 семестр - 24 недели	
																		0
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>					<b>1476</b>	<b>785</b>	<b>649</b>	<b>525</b>	<b>260</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>488</b>	<b>834</b>	<b>103</b>	<b>51</b>	
<b>БУД.00</b>	<b>Базовые учебные дисциплины</b>					<b>1012</b>	<b>466</b>	<b>524</b>	<b>324</b>	<b>142</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>358</b>	<b>563</b>	<b>40</b>	<b>51</b>	
БУД.01	Русский язык		Э			72	36	30	24	12				6	72			
БУД.02	Литература		ДЗ			108	54	52	40	14				2	49	59		
БУД.03	История		ДЗ			136	44	90	32	12				2	80	56		
БУД.04	Обществознание		ДЗ			72	40	30	22	18				2	30	42		
БУД.05	География		ДЗ			72	36	34	20	16				2	72			
БУД.06	Иностранный язык		ДЗ			72	70	0	50	20				2	30	42		
БУД.07	Физическая культура		ДЗ			72	62	8	42	20				2	30	42		
БУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ			68	46	20	36	10				2	32	36		
БУД.09	Математика			Э		232	50	176	36	14				6	51	90	40	51
БУД.10	Физика		ДЗ			108	28	84	22	6				2	56	52		
<b>ПУД.00</b>	<b>Профильные учебные дисциплины</b>					<b>432</b>	<b>298</b>	<b>118</b>	<b>180</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>239</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	
ПУД.01	Химия		Э			144	112	28	70	42				6	34	110		
ПУД.02	Биология		Э			144	78	60	54	24				6	36	108		
ПУД.03	Информатика			Э		144	108	30	56	52				6	60	21	63	
<b>ДУД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>					<b>32</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ДУД.01	Индивидуальный проект		ДЗ			32	21	7	21					4	32			
	<b>Обязательная часть образовательной программы, вариативная часть</b>					<b>426</b>	<b>192</b>	<b>184</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>96</b>	
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>					<b>240</b>	<b>122</b>	<b>88</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>96</b>	
СГ.01	История России		ДЗ			36	0	32	0					2	2	36		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ			40	36	0	36					2	2	40		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ			36	16	16	16					2	2	36		
СГ.04	Физическая культура		ДЗ			52	40	2	40					2	8	32	20	
СГ.05	Основы бережливого производства		ДЗ			40	16	20	16					2	2	40		
СГ.06	Основы финансовой грамотности		ДЗ			36	14	18	14					2	2	36		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>					<b>186</b>	<b>70</b>	<b>96</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ			36	12	20	12					2	2	36		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ			36	16	16	16					2	2	36		
ОП.03	Охрана труда			Э		36	12	20	12					2	2	36		
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ			36	12	20	12					2	2	36		
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		Э			42	18	20	18					2	2	42		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>					<b>1014</b>	<b>786</b>	<b>826</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>648</b>	<b>42</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>293</b>	<b>681</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>					<b>1014</b>	<b>786</b>	<b>826</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>648</b>	<b>42</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>293</b>	<b>681</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>		Э			<b>228</b>	<b>162</b>	<b>194</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>188</b>	<b>0</b>	
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		ДЗ			72	18	50	20					2	2	10	30	32
УП.01	Учебная практика				КДЗ1	72	72	72									72	
ПП.01	Производственная практика					72	72	72									72	
Э.01	Экзамен по модулю					12											12	
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>		Э			<b>393</b>	<b>310</b>	<b>317</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>105</b>	<b>288</b>	
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		Э			129	60	65	62					2	2	105	24	
УП.02	Учебная практика				КДЗ2	180	180	180									180	
ПП.02	Производственная практика					72	70	72									72	
Э.02	Экзамен по модулю					12											12	
<b>ПМ.03</b>	<b>Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями</b>		Э			<b>393</b>	<b>314</b>	<b>315</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>393</b>	
МДК.03.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий		Э			129	62	63	62					2	2	129		
УП.03	Учебная практика				КДЗ3	180	180	180									180	
ПП.03	Производственная практика					72	72	72									72	
Э.03	Экзамен по модулю					12											12	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>					<b>36</b>											<b>36</b>	
	<b>ИТОГО:</b>					<b>2952</b>	<b>1763</b>	<b>1659</b>	<b>861</b>	<b>260</b>	<b>648</b>	<b>114</b>	<b>34</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
							Дисциплины и МДК					612	864	468	324			
							Учебной практики					0	0	72	360			
							Производственной практики					0	0	72	144			
							Экзаменов					1	3	3	5			
							Диф. зачетов (без учета физической культуры)					2	8	6	4			
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.																		

КДЗ1: комплексный дифференцированный зачет по УП.01 и ПП.01  
КДЗ2: комплексный дифференцированный зачет по УП.02 и ПП.02  
КДЗ3: комплексный дифференцированный зачет по УП.03 и ПП.03

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 64075045638428745403327213019230093705736652714

Владелец Павлова Марина Ивановна

Действителен с 26.04.2024 по 26.04.2025