

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по специальности среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
программа подготовки специалистов среднего звена
базовая подготовка
Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная
Срок обучения на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев



ТХ-26

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		1	2	3	4	5	6	Макс. учебная нагрузка обучающ. (час.)	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			1 курс		2 курс		3 курс		
										Всего	ЛПЗ без деления	ЛПЗ с делением	курс. работа (проект)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
														в том числе	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						720	240	480	212	168	0							
ОГСЭ.01	Основы философии				Д		60	12	48	12								48	
ОГСЭ.02	История	Д					60	12	48	12			48						
ОГСЭ.04	Иностранный язык		Д		Д		192	24	168		168		28	38	24	40	14	24	
ОГСЭ.05	Физическая культура	З	З	З	З	З	336	168	168	168			28	38	24	40	14	24	
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи				Д		72	24	48	20							48		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл						495	165	330	58	94	0							
ЕН.01	Математика		Э				159	53	106	46			42	64					
ЕН.02	Экологические основы природопользования				Д		60	20	40	12						40			
ЕН.03	Химия		Э				276	92	184		94		82	102					
П.00	Профессиональный цикл						4221	993	3114	500	428	80							
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины						1683	561	1122	260	228	20							
ОП.01	Инженерная графика	Д					90	30	60		60		60						
ОП.02	Техническая механика		Д				105	35	70		30			70					
ОП.03	Электротехника и электронная техника	Э					81	27	54		20		54						
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		Э				126	42	84	12	12			84					
ОП.05	Автоматизация технологических процессов					Э	90	30	60	24	16						60		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности				Д		195	65	130		90				48	82			
ОП.07	Метрология и стандартизация				Э		81	27	54	20						54			
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности					Д	129	43	86	24							28	58	
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		Д				213	71	142	32		20	42	100					
ОП.10	Охрана труда				Д		51	17	34	8						34			
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности				Э		102	34	68	20					24	44			
ОП.12	Процессы и аппараты пищевых производств				Э		90	30	60	20						60			
ОП.13	Учет и отчетность на предприятиях отрасли			Э			84	28	56	28					56				
ОП.14	Безопасность компонентов продуктов питания					Д	72	24	48	18								48	
ОП.15	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания					Д	72	24	48	18								48	
ОП.16	Организация предпринимательской деятельности				Д		51	17	34	18						34			
ОП.17	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста					З	51	17	34	18								34	
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ						2538	432	1992	240	200	60							
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке			Э(2)			255	51	204	20	20	0							
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		Д				153	51	102	20	20	0	42	60					
УП.01	Учебная практика	Д					102		102				102						
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий			Э(3)			615	147	468	70	60	20							
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		Д	Д*			441	147	294	70	60	20	84	116	94				
УП.02	Учебная практика		Д				120		120					120					
ПП.02	Производственная практика			Д*			54		54						54				
ПМ.03	Производство кондитерских изделий			Э(6)			1062	234	828	100	100	40							
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий					Д	408	136	272	60	60	20			96	84	42	50	
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий					Д	294	98	196	40	40	20				52	52	92	
ПП.03	Производственная практика				Д		360		360								360		
ПМ.04	Производство макаронных изделий			Э(4)			306	66	240	20	20	0							
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий				Д		198	66	132	20	20				84	48			
ПП.04	Производственная практика			Д			108		108						108				
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения			Э(6)			180	48	132	30	0	0							
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации					Д	144	48	96	30							42	54	
ПП.05	Производственная практика					Д	36		36									36	
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			Э(4)*			120	0	120	0	0	0							
УП.06	Учебная практика				Д*		120		120							120			
Всего							5436	1398	3924	770	690	80	612	792	612	828	612	468	
ПДП	Преддипломная практика					зачет			4 нед									144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация								6 нед										
Консультации 4 часа на 1 студента (100 часов в год)													510	672	450	708	252	432	
Государственная итоговая аттестация													102	120	162	120	360	36	
1. Программа базовой подготовки																		144	
1.1. Выпускная квалификационная работа													1	4	2	5	1	2	
Выполнение ВКР с по (всего 4 недели)													3	6	2	8	1	8	
Защита ВКР с по (всего 2 недели)																		1	

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УР _____
заместитель директора по УПР _____
заведующий отделением _____
заведующая учебной частью _____

Н.В. Чекурова
Е.Н. Жеребина
В.И. Федорова
М.А. Арефьева