



Утверждаю

директор

А.Л.Гуцин

28.06.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

БПОУ "ОАТК"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31				
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I																																																								
II										0	0																																													
III																																																								
IV																																																								

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- Промежуточная аттестация
- Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подгот- товка	Прове- дение								
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							Всего	1 сем	2 сем	
I	39	1404	16 1/2	594	22 1/2	810	2	1/2	1 1/2												11	52			
II	33 1/2	1206	14 5/6	534	18 2/3	672	1 1/2	1/6	1 1/3	3	2	1	3 1/2		3 1/2							10 1/2	52		
III	27	972	11	396	16	576	2	1	1	10 1/2	5	5 1/2	2		2							10 1/2	52		
IV	23 1/2	846	14 1/2	522	9	324	1 1/2	1/2	1	2		2	4	2	2	4		4		4	2	2	43		
Всего	123	4428	56 5/6	2046	66 1/6	2382	7	2 1/6	4 5/6	15 1/2	7	8 1/2	9 1/2	2	7 1/2	4		4		2	34	199			

УП*																																																					
ПТ.01.01	Производственная практика. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		4		90	90	нед	2 1/2	час		нед		час		нед		час	90	нед	2		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед	90																
ПП*																																																					
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																																			
Всего часов с учетом практик					661	500																																															
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	2	1	2	662	227	435	182	223	30							152	44	108	40	68	195	65	130	48	82	315	118	197	94	73	30					440	222															
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	7		5	662	227	435	182	223	30							152	44	108	40	68	195	65	130	48	82	315	118	197	94	73	30					440	222															
МДК*																																																					
УП.02.01	Учебная практика. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		6		162	162	нед	4 1/2	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		час	90	нед	2		час		нед		час		нед	162											
УП*																																																					
ПТ.02.01	Производственная практика. Производство хлеба и хлебобулочных изделий		7		72	72	нед	2	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		час		нед		час		нед	72												
ПП*																																																					
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																																			
Всего часов с учетом практик					896	669																																															
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	3	1	1	583	168	415	135	269	20							150	50	100	30	70	138	40	98	40	38	20	94	17	77	24	53	201	61	140	32	108			303	280												
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	8			295	78	217	56	161																			94	17	77	24	53	201	61	140	32	108			155	140												
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	6		6	288	90	198	70	108	20							150	50	100	30	70	138	40	98	40	38	20													148	140												
МДК*																																																					
УП.03.01	Учебная практика. Технология производства кондитерских изделий				216	216	нед	6	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	108	нед	3		час	72	нед	2		час		нед		час	36	нед	1		216									
УП*																																																					
ПТ.03.01	Производственная практика. Производство кондитерских изделий		8		36	36	нед	1	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	36	нед	1		36											
ПП*																																																					
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	8																																																			
Всего часов с учетом практик					835	667																																															
ПМ.04	Производство макаронных изделий	2	1	1	120	40	80	32	48																																	82	38										
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	6			120	40	80	32	48																																82	38											
МДК*																																																					
УП.04.01	Учебная практика. Технология производства макаронных изделий		6		36	36	нед	1	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	36	нед	1		час		нед		час		нед		36											
УП*																																																					
ПТ.04.01	Производственная практика. Производство макаронных изделий		6		72	72	нед	2	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		час		нед		час		нед		72											
ПП*																																																					
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																																			
Всего часов с учетом практик					228	188																																															
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	2	1	1	135	45	90	34	56																																	95	40										
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	8			135	45	90	34	56																																	95	40										
МДК*																																																					
УП.05.01	Учебная практика. Управление структурным подразделением		8		36	36	нед	1	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	36	нед	1		36											
УП*																																																					
ПТ.05.01	Производственная практика. Организация работы структурного подразделения		8		36	36	нед	1	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	36	нед	1		36											
ПП*																																																					
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8																																																			
Всего часов с учетом практик					207	162																																															
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2	1	1	291	95	196	78	118							105	35	70	28	42	186	60	126	50	76																175	116											
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии 19137 Тестопад	4			291	95	196	78	118							105	35	70	28	42	186	60	126	50	76																175	116											
МДК*																																																					
УП.06.01	Учебная практика. Выполнение работ по профессии Тестопад		4		72	72	нед	2	час		нед		час		нед	1		час	36	нед	1		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		72										
УП*																																																					
ПТ.06.01	Производственная практика. Выполнение работ по рабочей профессии Тестопад		4		36	36	нед	1	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед	36									
ПП*																																																					
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																																			
Всего часов с учетом практик					399	304																																															
ПМ*																																																					
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				900	900	нед	25	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		час	162	нед	4 1/2	час		180	нед	5	час		270	нед	7 1/2	час		72	нед	2	час		144	нед	4
	Учебная практика				558	558	нед	15 1/2	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		час	36	нед	1	час		180	нед	5	час		198	нед	5 1/2	час		нед		час		72	нед	2	
	Концентрированная				558	558	нед	15 1/2	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		час	36	нед	1	час		180	нед	5	час		198	нед	5 1/2	час		нед		час		72	нед	2	

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	4	[4]	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
				[4]	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья
				[4]	МДК.06.01 Выполнение работ по рабочей профессии 19137 Тестовод
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.06.01 Производственная практика.Выполнение работ по рабочей профессии Тестовод
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика.Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
5	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.01 Русский язык
				[2]	БД.02 Литература