

*Государственного профессионального образовательного учреждения  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»*

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **19.01.18 аппаратчик-оператор производства продуктов из  
растительного сырья**

2023-2025 г.г.

Квалификация: **аппаратчик-оператор  
производства продуктов из растительного  
сырья**  
Форма обучения - **очная**  
Нормативный срок освоения ППКРС – 1 г. 10 мес.  
**на базе основного общего образования**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	40	1	0	0	0	11	52
II курс	28	7	5	0	1	2	43
<b>Всего</b>	68		13	0	1	13	95

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (в академических часах)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)				
			Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			I курс		II курс		
					Всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практика	1 сем (17/0/0/0)	2 сем (23/1/0/0)	3 сем (14/3/0/0)	4 сем (14/4/5/1)
1	2	3	4	5	6		7		8	9	10	11
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1/9/5</b>	<b>1476</b>		<b>1476</b>	<b>464</b>	<b>1012</b>		<b>504</b>	<b>685</b>	<b>140</b>	<b>147</b>
ОУД.01	Русский язык	Э	72		72	39	33		22	50	0	0
ОУД.02	Литература	-,ДЗ	108		108	54	54		34	74	0	0
ОУД.03	История	-,ДЗ	136		136	90	46		68	68	0	0
ОУД.04	Обществознание	-,ДЗ	72		72	38	34		51	21	0	0
ОУД.05	География	-, ДЗ	72		72	44	28		51	21	0	0
ОУД.06	Иностранный язык	-,ДЗ	72		72	2	70		29	43	0	0
ОУД.07	Математика	-, -, -, Э	232		232	155	77		51	94	28	59
ОУД.08	Информатика	-, Э	144		144	38	106		51	93	0	0
ОУД.09	Физическая культура	З,ДЗ	72		72	14	58		32	40	0	0
ОУД.10	ОБЖ	-, -, -, ДЗ	68		68	22	46		0	0	54	14
ОУД.11	Физика	-,ДЗ	108		108	86	22		64	44	0	0
ОУД.12	Химия	-, Э	144		144	50	94		51	93	0	0
ОУД.13	Биология	-, -, -, Э	144		144	76	68		0	44	58	42
ОУД.14	Индивидуальный проект	-, -, -, ДЗ	32		32	8	24		0	0	0	32
<b>СГ. 00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>1/6/0</b>	<b>248</b>		<b>248</b>	<b>108</b>	<b>140</b>		<b>36</b>	<b>0</b>	<b>98</b>	<b>114</b>
СГ. 01	История России	-, -, ДЗ	40		40	40	-		0	0	40	0
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	44		44		44		0	0	30	14
СГ. 03	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	36		36	20	16		0	0	0	36
СГ. 04	Физическая культура	-, -, З, ДЗ	52		52	2	50		0	0	28	24
СГ. 05	Основы бережливого производства	-, -, -, ДЗ	40		40	24	16		0	0	0	40
СГ. 06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36		36	22	14		36	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/5/-</b>	<b>274</b>		<b>274</b>	<b>170</b>	<b>104</b>		<b>53</b>	<b>71</b>	<b>84</b>	<b>66</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36		36	24	12		36	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	88		88	68	20		17	71	0	0

ОП.03	Охрана труда	-, -, ДЗ	36		36	12	24		0	0	0	36
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, ДЗ	72		72	48	24		0	0	42	30
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	-, -, ДЗ	42		42	18	24		0	0	42	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/-/6</b>	<b>918</b>		<b>450</b>	<b>310</b>	<b>140</b>	<b>432</b>	<b>19</b>	<b>107</b>	<b>288</b>	<b>504</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>	<b>-/Э</b>	<b>162</b>		<b>90</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>19</b>	<b>107</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	-, Э	90		90	70	20		19	71	0	0
УП.01	Учебная практика		36					36		36		
ПП.01	Производственная практика		36					36				36
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (по выбор)</b>	<b>-/Э</b>	<b>360</b>		<b>180</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>72</b>
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-, -, Э	180		180	120	60		0	0	180	0
УП.02	Учебная практика		108					108			108	
ПП.02	Производственная практика		72					72				72
<b>ПМ.03</b>	<b>Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями</b>	<b>-/Э</b>	<b>396</b>		<b>180</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>396</b>
МДК.03.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий	-, -, Э	180		180	120	60		0	0	0	180
УП.03	Учебная практика		144					144				144
ПП.03	Производственная практика		72					72				72
<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>		<b>36</b>									<b>36</b>
<b>Всего</b>		<b>2/20/11</b>	<b>2952</b>		<b>2448</b>	<b>1052</b>	<b>1396</b>	<b>468</b>	<b>612</b>	<b>863</b>	<b>610</b>	<b>507</b>

<b>Государственная (итоговая) аттестация</b> В форме демонстрационного экзамена	<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>827</b>	<b>502</b>	<b>614</b>
		учебной практики	-	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>144</b>
		производст. практики	-	-	-	<b>180</b>
		экзаменов	-	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
		дифф. зачетов	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
		зачетов	<b>1</b>	-	<b>1</b>	<b>1</b>