Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Всего | В т.ч. в форме практ. подготовки | Объем образовательной программы в академических часах | Рекомендуемый курс изучения |
| Теоретические занятия | Лабораторные и практические занятия | Практики | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| **Обязательная часть образовательной программы** | **2902** | **2172** | **586** | **1256** | **900** | **16** |  | **144** |  |
| **СГ.00** | **Социально-гуманитарный цикл**  | **396** | **244** | **152** | **244** |  |  |  |  |  |
| СГ.01 | История России | 38 |  | 38 |  |  |  |  |  | 1 |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 72 | 72 |  | 72 |  |  |  |  | 1 |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | 68 | 10 | 58 | 10 |  |  |  |  | 1 |
| СГ.04 | Физическая культура | 138 | 138 |  | 138 |  |  |  |  | 1-2 |
| СГ.05 | Основы финансовой грамотности  | 40 | 12 | 28 | 12 |  |  |  |  | 3 |
| СГ.06 | Основы бережливого производства | 40 | 12 | 28 | 12 |  |  |  |  | 3 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **340** | **238** | **102** | **238** |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 106 | 56 | 50 | 56 |  |  |  |  | 1 |
| ОП.02 | Процессы и аппараты пищевых производств | 128 | 96 | 32 | 96 |  |  |  |  | 1-2 |
| ОП.03 | Автоматизация технологических процессов | 80 | 60 | 20 | 60 |  |  |  |  | 2 |
| ОП.04 | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности | 26 | 26 |  | 26 |  |  |  |  | 2 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **2022** | **1690** | **332** | **774** | **900** | **16** |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМн.01** | **Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** | **820** | **636** | **184** | **404** | **216** | **16** |  |  |  |
| МДКн.01.01 | Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 316 | 220 | 96 | 220 |  |  |  |  | 1-3 |
| МДКн.01.02 | Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 288 | 200 | 88 | 184 |  | 16 |  |  | 1-3 |
| **УПн.01** | **Учебная практика** | 36 | 36 |  |  | 36 |  |  |  | 1 |
| **ППн.01** | **Производственная практика** | 180 | 180 |  |  | 180 |  |  |  | 1-2 |
| **ПМн.02** | **Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** | **494** | **406** | **88** | **190** | **216** |  |  |  |  |
| МДКн.02.01 | Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 278 | 190 | 88 | 190 |  |  |  |  | 1-3 |
| **УПн.02** | **Учебная практика** | 36 | 36 |  |  | 36 |  |  |  | 1 |
| **ППн.02** | **Производственная практика** | 180 | 180 |  |  | 180 |  |  |  | 1-2 |
| **ПМ.00** | **Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМн.01** | **Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** | **820** | **636** | **184** | **404** | **216** | **16** |  |  |  |
| МДКн.01.01 | Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков | 316 | 220 | 96 | 220 |  |  |  |  | 1-3 |
| МДКн.01.02 | Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков | 288 | 200 | 88 | 184 |  | 16 |  |  | 1-3 |
| **УПн.01** | **Учебная практика** | 36 | 36 |  |  | 36 |  |  |  | 1 |
| **ППн.01** | **Производственная практика** | 180 | 180 |  |  | 180 |  |  |  | 1-2 |
| **ПМн.02** | **Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** | **494** | **406** | **88** | **190** | **216** |  |  |  |  |
| МДКн.02.01 | Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков | 278 | 190 | 88 | 190 |  |  |  |  | 1-3 |
| **УПн.02** | **Учебная практика** | 36 | 36 |  |  | 36 |  |  |  | 1 |
| **ПМ.03** | **Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**  | **556** | **516** | **40** | **120** | **396** |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Производственно-технологический контроль | 80 | 60 | 20 | 60 |  |  |  |  | 2-3 |
| МДК.03.02 | Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | 80 | 60 | 20 | 60 |  |  |  |  | 3 |
| **УП.03** | **Учебная практика** | 108 | 108 |  |  | 108 |  |  |  | 3 |
| **ПП.03** | **Производственная практика** | 288 | 288 |  |  | 288 |  |  |  | 3 |
| **ПМ.04** | **Обеспечение деятельности структурного подразделения** | **152** | **132** | **20** | **60** | **72** |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Организация работы структурного подразделения | 80 | 60 | 20 | 60 |  |  |  |  | 3 |
| **УП.04** | **Учебная практика** | 36 | 36 |  |  | 36 |  |  |  | 3 |
| **ПП.04** | **Производственная практика** | 36 | 36 |  |  | 36 |  |  |  | 3 |
| **Промежуточная аттестация** | **144** |  |  |  |  |  |  | 144 |  |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | **216** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** | **4464** |  |  |  |  |  |  |  |  |