

Утверждаю
Директор колледжа
Разова Татьяна Николаевна

19.05.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции"

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 Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 373

[illegible]

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация						Практика						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп									
													Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подготовка	Проведение							
	Всего		1 сем	2 сем	Всего		1 сем	2 сем	Всего		1 сем	2 сем	нед.	нед.																			
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			нед.	нед.																	
	I	40	1440	17	612	23	828	1		1																							
II	30 1/3	1092	14	504	16 1/3	588	2 2/3	1	1 2/3	7	2	5	1		1																		
III	30 2/3	1104	12 1/3	444	18 1/3	660	2 1/3	2/3	1 2/3	6	4	2	3		3																		
IV	22	792	13	468	9	324	1		1	4	2	2	4		2	4			4	4		2											
V	52		26		26																												
Всего	175	4428	82 1/3	2028	92 2/3	2400	7	12/3	51/3	17	8	9	8	2	6	4			4	4		2		34		251							

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.																Курс 1																							
																								Семестр 1												Семестр 2											
		Зачеты						Максимальная						Обязательная в том числе						17 нед						в том числе						23 нед						в том числе									
																				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семин. занятия	Курс. проект (ведет в ср.)	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семин. занятия	Курс. проект (ведет в ср.)	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семин. занятия	Курс. проект (ведет в ср.)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	22	24	25	26	27	28	29	30	31	32	35	37	38	39	40	41	42	43	44	45	48	50										
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	53,47				36																									
3	ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6		10	2			2106	668	34	1404	572	812	20			40	799	253		536	204	325	7			10	1091	318	34	724	296	419	9			15										
5	НО Начальное общее образование																																														
6	*																																														
8	ОО Основное общее образование																																														
9	*																																														
11	СО Среднее общее образование	6		10	2			2106	668	34	1404	572	812	20			40	799	253		536	204	325	7			10	1091	318	34	724	296	419	9			15										
13	БД Базовые дисциплины	4		8	1			1632	510	34	1088	424	654	10			20	634	198		426	159	263	4			10	863	247	34	572	223	345	4			10										
14	БД.1 Русский язык	2						117	39		78	38	40					45	15		30	15	15					72	24		48	23	25														
15	БД.2 Литература							175	58		117	57	60					78	26		52	25	27					97	32		65	32	33														
16	БД.3 Иностранный язык			12				176	59		117		117					75	25		50		50					101	34		67		67														
17	БД.4 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	3						234	78		156	62	94					70	22		48	22	26					83	29		54	20	34														
18	БД.5 История	2			2			176	59		117	70	47				20	75	15		50	30	20				10	101	24		67	40	27			10											
19	БД.6 Основы безопасности жизнедеятельности			2				108	36		72	24	48					45	15		30	10	20					63	21		42	14	28														
20	БД.7 Физика	3						146	48		98	48	40	10				38	12		26	10	12	4				54	18		36	16	16	4													
21	БД.8 Обществознание			2				162	54		108	64	44					64	20		44	24	20					98	34		64	40	24														
22	БД.9 География			2				108	36		72	45	27					45	15		30	15	15					63	21		42	30	12														
23	БД.10 Экология			2				54	18		36	16	20					24	8		16	8	8					30	10		20	8	12														
24	БД.11 Физическая культура			12				176	25	34	117		117					75	25		50		50					101		34	67		67														
25	*																																														
27	ПД Профильные дисциплины	2		1	1			420	140		280	132	138	10			20	141	47		94	37	54	3				198	61		132	65	62	5		5											
28	ПД.1 Информатика	2						150	50		100	40	60					63	21		42	12	30					87	29		58	28	30														
29	ПД.2 Химия	3			3			162	54		108	60	38	10			20	33	11		22	10	9	3				48	11		32	20	7	5		5											
30	ПД.3 Биология							108	36		72	32	40					45	15		30	15	15					63	21		42	17	25														
31	*			2																																											
33	ПОО Предлагаемые ОО			1				54	18		36	16	20					24	8		16	8	8					30	10		20	8	12														
34	ПОО.1 Основы проектной и исследовательской деятельности			2				54	18		36	16	20					24	8		16	8	8					30	10		20	8	12														
35	*																																														
37	ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14		29	1			4536	1512		3024	949	2037	18		20		110	34		76	24	50	2				160	56		104	32	70	2													
40	ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			15				702	234		468	62	406																																		
41	ОГСЭ.1 Физическая культура				3-8			336	168		168	12	156																																		
42	ОГСЭ.2 Основы философии				4			56	8		48	14	34																																		
43	ОГСЭ.3 История				3			56	8		48	14	34																																		
44	ОГСЭ.4 Иностранный язык				3-8			200	32		168	12	156																																		
45	ОГСЭ.5 Эффективное поведение на рынке труда				6			54	18		36	10	26																																		
46	*																																														
48	ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2				336	112		224	144	80																																		
49	ЕН.1 Математика				4			84	28		56	40	16																																		
50	ЕН.2 Экологические основы природопользования				4			54	18		36	10	26																																		
51	ЕН.3 Химия	4						198	66		132	94	38																																		
52	*																																														
54	П Профессиональный цикл	13		12	1			3498	1166		2332	743	1551	18		20		110	34		76	24	50	2				160	56		104	32	70	2													
56	ОП Общепрофессиональные дисциплины	7		12	1			1866	622		1244	415	809				74	22		52	16	36						115	41		74	22	52														
57	ОП.1 Безопасность жизнедеятельности							102	34		68	20	48																																		
58	ОП.2 Инженерная графика	5						123	41		82	24	58																																		
59	ОП.3 Техническая механика			6				105	35		70	21	49																																		
60	ОП.4 Электротехника и электронная техника	4						123	41		82	32	50																																		
61	ОП.5 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			2				108	36		72	22	50				35	9		26	8	18					73	27		46	14	32															
62	ОП.6 Автоматизация технологических процессов	4						102	34		68	24	44																																		
63	ОП.7 Информационные технологии в профессиональной деятельности	6						90	30		60	20	40																																		
64	ОП.8 Метрология и стандартизация			6				90	30		60	18	42																																		
65	ОП.9 Правовые основы профессиональной деятельности	6						90	30		60	18	42																																		
66	ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6						135	45		90	28	62																																		
67	ОП.11 Охрана труда			7				54	18		36	26	10																																		
68	ОП.12 Основы предпринимательской деятельности			3				63	21		42	12	30																																		
69	ОП.13 Товароведение пищевых продуктов			3				162	54		108	34	74				39	13		26	8	18					42	14		28	8	20															
70	ОП.14 Техно-химический контроль производства				8			54	18		36	10	26																																		
71	ОП.15 Функциональные зерно продукты	5						90	30		60	18	42																																		
72	ОП.16 Научные основы производства продуктов питания				5			90	30		60	18	42																																		
73	ОП.17 Интеллектуальная собственность и патентоведение				8			54	18		36	10	26																																		
74	ОП.18 Организация технологического процесса производства национальных продуктов, национальных кондитерских и макаронных																																														

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Курс 5																	Максимальная учебная нагрузка																											
Семестр 8													Семестр 9					Семестр А																										
13 нед													26 нед					26 нед																										
Масин.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе									Масин.	Саност.	Консульт.	Обязательная		в том числе				Масин.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе																		
116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	ЦК	Обяз. часть	Вар. часть			
116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	311	312	313			
49,15			36																																									
49,15																																												

5742	900
5742	900

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин
	2	иностранного языка
	3	информационных технологий в профессиональной деятельности
	4	экологических основ природопользования
	5	инженерной графики
	6	технической механики
	7	технологии изготовления хлебобулочных изделий
	8	технологического оборудования хлебопекарного производства
	9	технологии производства макарон
	10	технологического производства макаронного производства
	11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
	12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
	13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		Лаборатории:
	1	химии
	2	микробиологии, санитарии и гигиены
	3	электротехники и электронной техники
	4	автоматизации технологических процессов
	5	метрологии и стандартизации
	6	Учебная пекарня
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	место для стрельбы
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	актовый зал

[illegible]