У"
ТСЭК"
2024-0
4-23
15:30:

ООП СПО ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Квалификация: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ООП: 2 года 10 мес. на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный
Срок начала реализации: 2024 год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (З/ДЗ/Э)								Объем образовательной программы в академических часах									
		1	2	3	4	5	6	7	8	объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем: всего занятий	теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	учебной и производственной практики	консультации	промежуточная аттестация
О.00	**Общеобразовательный цикл**	1/11/3								**1476**	**0**	**1476**	**425**	**1071**	**0**	**0**	**0**	**16**
ОУП.00	**Общие учебные предметы**	1/10/3								**1476**	**0**	**1476**	**417**	**1043**	**0**	**0**	**0**	**16**
ОУП.01	Русский язык*	–	Э	–	–	–	–	–	–	72	0	72	18	50				4
ОУП.02	Литература*	–	–	ДЗ	–	–	–	–	–	108	0	108	32	76				
ОУП.03	История*	–	ДЗ	–	–	–	–	–	–	136	0	136	41	95				
ОУП.04	Обществознание*	–	ДЗ	–	–	–	–	–	–	72	0	72	22	50				
ОУП.05	География*	–	ДЗ	–	–	–	–	–	–	72	0	72	22	50				
ОУП.06	Иностранный язык*	–	ДЗ	–	–	–	–	–	–	72	0	72	22	50				
ОУП.07	Математика*	–	–	–	–	Э	–	–	–	232	0	232	70	158				4
ОУП.08	Информатика*	–	–	ДЗ	–	–	–	–	–	144	0	144	36	108				
ОУП.09	Физическая культура	З	ДЗ	–	–	–	–	–	–	72	0	72	22	50				
ОУП.10	Основы безопасности жизнедеятельности	–	ДЗ	–	–	–	–	–	–	68	0	68	20	48				
ОУП.11	Физика*	–	–	ДЗ	-	–	–	–	–	108	0	108	32	76				
ОУП.12п	Химия*	–	–	-	ДЗ	–	–	–	–	144	0	144	36	108				
ОУП.13п	Биология*	–	-	–	Э	–	–	–	–	144	0	144	36	104				4
*	Индивидуальный проект	–	–	–	ДЗ	–	–	–	–	32	0	32	8	20				4
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	9/7/0								**528**	**0**	**528**	**158**	**370**	**0**	**0**	**0**	**0**
СГ.01	История России	–	–	–	–	–	ДЗ	–	–	74	0	74	22	52				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	–	–	–	ДЗ	–	–	–	–	72	0	72	22	50				
СГ.03	Физическая культура	–	–	3	3	3	ДЗ	–	–	136	0	136	41	95				
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	–	–	–	ДЗ	–	–	–	–	72	0	72	22	50				
СГ.05	Основы финансовой грамотности	–	–	–	–	–	З	–	–	36	0	36	11	25				
СГ.06р	Основы бережливого производства	–	–	–	–	–	З	–	–	36	0	36	11	25				
СГ.07р	Общие компетенции профессионала (по уровням)	З	–	–	ДЗ	–	–	–	–	36	0	36	11	25				
СГ.08р	Рынок труда и профессиональная карьера	–	–	–	–	–	кДЗ	–	–	6	0	6	2	4				
СГ.09р	Основы предпринимательства	–	–	–	–	–	кДЗ	–	–	24	0	24	7	17				
СГ.10р	Социально-значимая деятельность	–	–	–	–	3	-	–	–	36	0	36	11	25				
АД.00	**Адаптационный цикл**	0/2/7								**162**	**0**	**162**	**49**	**113**	**0**	**0**	**0**	**0**
АД.01	Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности.	–	Э	–	–	–	–	–	–	30	0	30	9	21				
АД.02	Основы эффективной коммуникации	З	–	–	–	–	–	–	–	30	0	30	9	21				
АД.03	Основы интеллектуального труда	–	З	–	–	–	–	–	–	30	0	30	9	21				
АД.04	Стратегии карьерно-профессиональной навигации	–	–	–	–	–	З	–	–	36	0	36	11	25				
АД.05	Социально-психологический тренинг для обучающихся инвалидностью и/или лица с ОВЗ	–	–	–	–	–	З	–	–	36	0	36	11	25				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**									**272**	**0**	**272**	**94**	**174**	**0**	**0**	**0**	**4**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	–	–	–	ДЗ	–	–	–	–	50	0	50	19	31				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	–	–	–	ДЗ	–	–	–	–	50	0	50	19	31				
ОП.03	Охрана труда	-	-	-	ДЗ	-	-	-	-	50		50	19	31				
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	-	-	-	Э	-	-	-	-	50		50	15	31				4
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	-	-	-	ДЗ	-	-	-	-	72		72	22	50				
П.00	**Профессиональный цикл**	0/16/8								**1216**	**0**	**1216**	**115**	**263**	**0**	**810**	**0**	**28**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	0/15/8								**1216**	**0**	**1216**	**115**	**263**	**0**	**810**	**0**	**28**
ПМ.01	**Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией**									**224**	**0**	**224**	**20**	**46**	**0**	**150**	**0**	**8**
МДК.01.01	оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	–	Э	–	–	–	–	–	–	70	0	70	20	46				4
УП.01	Учебная практика	–	–	ДЗ	–	–	–	–	–	90	0	90				90		0
ПП.01	Производственная практика	–	–	ДЗ	–	–	–	–	–	60	0	60				60		0

Индекс	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																														
	I КУРС									II КУРС										III КУРС											
	1 семестр: недель 17	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	форма промежут. аттестации	2 сем.: недель 24	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	форма промежут. аттестации	3 сем.: недель 17	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	форма промежут. аттестации	4 сем.: недель 24	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	форма промежут. аттестации	5 сем.: недель 17	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	форма промежут. аттестации	6 сем.: недель 24	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	форма промежут. аттестации
				нед. 17				нед. 24				нед. 16/1				нед. 22/2				нед. 11/6				нед. 10/13				
О.00																												
ОУП.00																												
ОУП.01	34			–	34		4	Э				–				–				–				–				–
ОУП.02	34			–	40			–	34			ДЗ				–				–				–				–
ОУП.03	42			–	94			ДЗ				–				–				–				–				–
ОУП.04	34			–	38			ДЗ				–				–				–				–				–
ОУП.05	34			–	38			ДЗ				–				–				–				–				–
ОУП.06	34			–	38			ДЗ				–				–				–				–				–
ОУП.07	34			–	46			–	44			–	48			–	56		4	Э				–				–
ОУП.08	34			–	60			–	46		4	ДЗ				–				–				–				–
ОУП.09	34			З	38			ДЗ				–				–				–				–				–
ОУП.10	34			–	34			ДЗ				–				–				–				–				–
ОУП.11	34			–	40			–	34			ДЗ				-				–				–				–
ОУП.12п	34			–	42			–	34			-	34			ДЗ				–				–				–
ОУП.13п	34			–	44			-	34			–	28		4	Э				–				–				–
*				–				–				–	28		4	ДЗ				–				–				–
СГ.00																–				–								
СГ.01				–				–				–				–	36			–	38			ДЗ				
СГ.02				–				–	40			–	32			ДЗ				–				–				
СГ.03				–				–	40			З	34			З	34			З	28			ДЗ				
СГ.04				–				–	34			–	38			ДЗ				–				–				
СГ.05				–				–				–				–				–	36			З				
СГ.06р				–				–				–				–				–	36			З				
СГ.07р	18			З				–				–	18			ДЗ				–				–				
СГ.08р				–				–				–				–				–	6			кДЗ				
СГ.09р				–				–				–				–				–	24			кДЗ				
СГ.10р	12			–				–	12			–				–	12			З				-				
АД.00												–				–				–				–				
АД.01				–	30			ДЗ				–				–				–				–				
АД.02	30			ДЗ				–				–				–				–				–				
АД.03				–	30			З				–				–				–				–				
АД.04				–				–				–				–				–	36			ДЗ				
АД.05				–				–				–				–				–	36			ДЗ				
ОП.00																												
ОП.01				–				–				–	50			ДЗ				–				–				
ОП.02				–				–				–	50			ДЗ				–				–				
ОП.03													50			ДЗ												
ОП.04													46		4	Э												
ОП.05													72			ДЗ												
П.00				–				–				–				–				–				–				–
ПМ.00				–				–				–				–				–				–				–
ПМ.01				–				–				–				–				–				–				–
МДК.01.01				–	66		4	Э				–				–				–				–				–
УП.01				–				–	90			ДЗ				–				–				–				–
ПП.01				–				–	60			ДЗ				–				–				–				–

	Экзамен квалификационный	–	–	Э(к)	–	–	–	–	–	4	0	4						4				–				–			4	Э(к)				–				–				–
ПМ.02	**Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями**									**424**	**0**	**424**	**32**	**84**	**0**	**300**	**0**	**8**				–				–				–				–				–				–
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	–	–	–	Э	–	–	–	–	120	0	120	32	84				4				–				–				–	116		4	Э				–				–
УП.02	Учебная практика	–	–	–	-	ДЗ	–	–	–	240	0	240				240		0				–				–				–	60			-	180			ДЗ				–
ПП.02	Производственная практика	–	–	–	–	ДЗ	–	–	–	60	0	60				60		0				–				–				–				–	60			ДЗ				–
	Экзамен квалификационный	–	–	–	–	Э(к)	–	–	–	4	0	4						4				–				–				–				–			4	Э(к)				–
ПМ.03	**Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями**					–				**568**	**0**	**568**	**63**	**133**	**0**	**360**	**0**	**12**				–				–				–				–				–				–
МДК.03.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий	–	–	–	–	Э	0	–	–	124	0	124	37	83				4				–				–				–				–	**120**		**4**	Э				
МДК.03.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	–	–	–	–	–	Э	–	–	80	0	80	26	50				4				–				–				–				–				–	**76**		**4**	Э
УП.03	Учебная практика	–	–	–	–	–	ДЗ	–	–	270	0	270				270						–				–				–				–				–	**270**			ДЗ
ПП.03	Производственная практика	–	–	–	–	–	ДЗ	–	–	90	0	90				90						–				–				–				–				–	**90**			ДЗ
	Экзамен квалификационный	–	–	–	–	–	Э(к)	–	–	4	0	4						4				–				–				–				–				–			4	Э(к)
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**	–	–	–	–	–	–	–	–	**36**		36						**36**				–				–				–				–				–	36			–
																						–				–				–				–				–				–
Объем образовательной программы (всего)										**3690**	**0**	**3690**	**841**	**1991**	**0**	**810**	**0**	**84**	**510**	**0**	**0**		**712**	**0**	**8**		**502**	**0**	**8**		**704**	**0**	**16**	–	**498**	**0**	**12**		**712**	**0**	**8**	
должно быть ВСЕГО																			**510**				**720**				**510**				**720**				**510**				**720**			
разница																			**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				**0**			

Консультации для обучающихся проводятся в рамках объема работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем.
Государственная итоговая аттестация: Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы) - с 18.05.2026 по 14.06.2026;
Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работа и демонстрационный экзамен) - с 15.06.2027 по 28.06.20226;
Государственный экзамен предусмотрен в форме демонстрационного экзамена.

Всего	**Объем образовательной программы (всего)**	**510**				**720**				**510**				**720**				**510**				**720**																						
	дисциплин и МДК	510				720				360				650				270				360																						
	учебная практика	0				0				90				60				180				270																						
	производст. практика	0				0				60				0				60				90																						
	преддипломная практика	0				0				0				0				0				0																						
	экзаменов			0	0			2	2			1	1			3	3			3	3			2	2																			
	диф.зачетов			1	1			7	7			5	5			9	9			2	2			6	6																			
	зачетов			2	2			1	1			1	1			1	1			2	2			2	2																			