Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

Скок Т.А.
C=RU, OU=директор, O=ГБПОУ «Курганский государственный колледж», CN=Скок Т.А., E=mail@kurgancollege.ru
я подтверждаю этот документ
2023-12-28 16:01:38

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Специальность
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган 2023

Учебный план

3. План учебного процесса

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (час.)					Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам							
								в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК				I курс		II курс		III курс		IV курс	
		зачеты	Дифференцированные зачеты	экзамены			всего	Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовые работы (проекты)	Практики	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
												16	23	17	23	16	24	16	13
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	***Общеобразовательный учебный цикл***				**1444**	**40**	**1404**	**1073**	**331**	**0**	**0**	**576**	**828**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые***		**8**	**1**	**699**	**0**	**699**	**410**	**289**	**0**	**0**	**300**	**399**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.01	Русский язык			1к	78		78	70	8			78							
ОУДБ.02	Родной русский язык				17		17	17				17							
ОУДБ.03	Литература		2		117		117	117				25	92						
ОУДБ.04	Иностранный язык		2		117		117		117			48	69						

ОУДБ.05	История		2		78		78	78				32	46						
ОУДБ.06	Информатика		2		70		70	26	44			26	44						
ОУДБ.07	Астрономия		2к		35		35	35					35						
ОУДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2		70		70	60	10			26	44						
ОУДБ.09	Физическая культура		1,2		117		117	7	110			48	69						
ОУДУ.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) углубленные***		**1**	**2**	**468**	**0**	**468**	**446**	**22**	**0**	**0**	**204**	**264**						
ОУДУ.01	Математика			2	234		234	234				102	132						
ОУДУ.02	Химия		2		117		117	105	12			51	66						
ОУДУ.03	Биология			2	117		117	107	10			51	66						
УДД.00	***Учебные дисциплины дополнительные и по выбору***		**2**		**277**	**40**	**237**	**217**	**20**	**0**	**0**	**72**	**165**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УДД.01	Обществоведение		2		76		76	76				32	44						
УДД.02	Теоретическая физика		2к		145		145	125	20			40	105						
УДД.03	Основы проектной деятельности		2		16		16	16					16						
	Индивидуальный проект				40	40													
ОГСЭ.00	***Общий гуманитарный и социально-экономический цикл***		**10**		**652**	**217**	**435**	**103**	**332**	**0**	**0**	**0**	**0**	**119**	**76**	**92**	**60**	**44**	**44**
ОГСЭ.01	Основы философии		5		56	8	48	48								48			
ОГСЭ.02	История		3		61	10	51	47	4					51					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4,8		199	31	168		168					34	38	22	30	22	22
ОГСЭ.04	Физическая культура		3456 78		336	168	168	8	160					34	38	22	30	22	22
ЕН.00	***Математический и общий естественнонаучный цикл***		**3**	**1**	**491**	**163**	**328**	**203**	**125**	**0**	**0**	**0**	**0**	**238**	**57**	**33**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика		3		76	25	51	31	20					51					

ЕН.02	Экологические основы природопользования		5		50	17	33	33								33			
ЕН.03	Химия		3	4	365	121	244	139	105					187	57				
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***		**12**	**3**	**1787**	**596**	**1191**	**672**	**509**	**10**	**0**	**0**	**0**	**153**	**209**	**66**	**180**	**275**	**308**
ОП.01	Инженерная графика		4		159	53	106		106					68	38				
ОП.02	Техническая механика		4		133	44	89	44	45					51	38				
ОП.03	Электротехника и электронная техника		4		114	38	76	56	20						76				
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		4		137	46	91	64	27					34	57				
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		8		132	44	88	50	38									44	44
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		94	31	63	20	43							33	30		
ОП.07	Метрология и и стандартизация		6		90	30	60	40	20								60		
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		7		66	22	44	36	8									44	
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8		132	44	88	48	40									44	44
ОП.10	Охрана труда		8		50	17	33	25	8										33
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		6		102	34	68	20	48							33	35		
ОП.12	Производственные процессы на малых предприятиях			78	247	82	165	140	25									88	77
ОП.13	Промышленная санитария и основы санитарно-технических устройств			6	84	29	55	40	15								55		
ОП.14	Проектирование предприятий отраслей с основами САПР		8		247	82	165	89	66	10								55	110

ПМ.00	***Профессиональный цикл***	**11**		**7**	**2506**	**536**	**1070**	**548**	**472**	**50**	**900**	**0**	**0**	**102**	**486**	**385**	**624**	**257**	**116**
ПМ.01	***Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке***			4Экв	**468**	**108**	**216**	**108**	**108**	**0**	**144**	**0**	**0**	**102**	**258**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья				324	108	216	108	108					102	114				
УП.01	Учебная практика	4			72						72				72				
ПП.01	Производственная практика	4			72						72				72				
ПМ.02	***Производство хлеба и хлебобулочных изделий***			5Экв	**654**	**158**	**316**	**162**	**134**	**20**	**180**	**0**	**0**	**0**	**228**	**268**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий				474	158	316	162	134	20					228	88			
УП.02	Учебная практика	5			108						108					108			
ПП.02	Производственная практика	5			72						72					72			
ПМ.03	***Производство кондитерских изделий***			6Экв	**604**	**142**	**282**	**142**	**110**	**30**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**117**	**345**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий			5	176	59	117	67	50							117			
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий				248	83	165	75	60	30							165		
УП.03	Учебная практика	6			72						72						72		
ПП.03	Производственная практика	6			108						108						108		
ПМ.04	***Производство макаронных изделий***			7Экв	**364**	**61**	**123**	**62**	**61**	**0**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**90**	**213**	**0**
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий				184	61	123	62	61								90	33	
УП.04	Учебная практика	7			108						108							108	

ПП.04	Производственная практика	7			72						72							72	
ПМ.05	***Организация работы структурного подразделения***			8Экв	**204**	**44**	**88**	**44**	**44**	**0**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**44**	**116**
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации				132	44	88	44	44									44	44
ПП.05	Производственная практика	8			72						72								72
ПМ.06	***Выполнение работ по одной или нескольким рабочих, должностям служащих***			6Экв	**212**	**23**	**45**	**30**	**15**	**0**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**189**	**0**	**0**
МДК.06.01	Выполнение работ по одной или нескольким рабочих, должностям служащих				68	23	45	30	15								45		
УП.06	Учебная практика	6			144						144						144		
ПДП	**Преддипломная практика**	8			**4 нед**														4 нед
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**				**6 нед**														6 нед
Всего по учебным циклам (исключая общеобразовательный)					**5436**	**1512**	**3024**	**1526**	**1438**	**60**	**900**	**0**	**0**	**612**	**828**	**576**	**864**	**576**	**468**
ВСЕГО по учебным циклам					**6880**	**1552**	**4428**	**2599**	**1769**	**60**	**900**	**576**	**828**	**612**	**828**	**576**	**864**	**576**	**468**
Количество часов в неделю												**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**

Государственная итоговая аттестация - 216 часов 1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) 4 нед. Защита дипломного проекта (работы) 2 нед.	**Всего**	Дисциплин и МДК	13	13	9	9	8	9	9	8
		учебной практики			0	72	108	216	108	
		производственной практики			0	72	72	108	72	72
		преддипломной практики								4 нед

промежуточная аттестация	1 нед	1 нед		1 нед	1 нед	1 нед	1 нед	1 нед
ГИА								6 нед
экзаменов	1	2	0	2	2	3	2	2
дифф.зачетов		9	3	5	2	3	1	5
зачетов				2	2	3	2	2