

СОГЛАСОВАНО

Мер-новар Кориков Ф.И.
Мер-новар



30.06.2025



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВО "КТК"

Малышев М.А.

Малышев М.А.

"30 " июня 2025г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Ковровский транспортный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.18 Аппаратчик -оператор производства продуктов питания из растительного сырья

код наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Аппаратчик -оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ 1г 10м год начала подготовки по УП 2025г.

профиль получаемого профессионального образования технологический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 11.11.2022 № 973

2. План учебного процесса

[illegible]

СГ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		4	3			42		42	2	40								20	22
СГ.05	Основы бережливого производства					4	42		42	26	16									42
СГ.06	Основы финансовой грамотности		3				36		36	22	14								36	
СГ.07	Введение в профессию			4			42		42	36	6									42
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2	2	1		4	436	12	408	302	106	0	0	0	4	12	0	0	214	222
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	3					64	6	50	28	22				2	6			64	
	Основы товароведения производственных товаров					4	42		42	26	16									42
	Охрана труда	4					62	6	48	28	20				2	6				62
	Техническое оснащение и организация рабочего места		3				48		48	28	20								48	
	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		3				66		66	44	22								66	
	Основы предпринимательства					4	42		42	36	6									42
	Эффективное поведение на рынке труда					4	38		38	38										38
	Предпринимательство и правовые основы производственной деятельности					4	38		38	38										38
	Национальные традиции хлебопечения			3			36		36	36									36	
ПЦ.00	Профессиональный цикл	2	2				716	12	0	0	0	0	0	0	4	12	0	0	258	458
ПМ.01	<i>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья с эксплуатационной документацией</i>	1	1				258	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	258	0
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования в сопровождении производства продуктов питания из растительного сырья		3				64		0										64	
УП.01.	Учебная практика (зачтено)						36		0										36	
ПП.01	Производственная практика (зачтено)						144		0										144	
	Экзамен по модулю	3					14	6	0						2	6			14	

ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1	1				458	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	458
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		4				120		0											120
УП.02	Учебная практика (зачтено)						108		0											108
ПП.02	Производственная практика (зачтено)						216		0											216
	Экзамен по модулю	4					14	6	0						2	6				14
ГИА	Государственная итоговая аттестация:						36													36
	Защита выпускной квалификационной работы						0													
	Демонстрационный экзамен						36													36
	ВСЕГО	11	31	21		20	2952	56	2116	1152	964	0	0	0	14	42	612	864	612	864
																	36	36	36	36
Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа обучения по профессии 1.1. Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы Демонстрационный экзамен 1 неделя								В С Е Г О	Дисциплин и МДК								612	840	404	512
									учебной практики								0	0	36	108
									производственной практики								0	0	144	216
									преддипломной практики								0	0	0	0
									консультации								0	6	4	4
									Экзамены								0	18	12	12
									Самостоятельная работа								0	0	12	12
									Всего							2952	612	864	612	864
									Количество экзаменов								0	3	2	2
									Количество зачетов*								2	11	7	5

* Примечание: количество дифференцированных зачетов и зачетов указано с учетом физической культуры