

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

**Согласовано:**

Заместитель главы Суrowsикинского муниципального района по сельскому хозяйству, продовольствию и природопользованию, начальник отдела по сельскому хозяйству, продовольствию и природопользованию администрации Суrowsикинского муниципального района  
А.Ф. Роганов

30.08. 2021 г.

**Утверждаю**

Директор ГБПОУ "Суrowsикинский агропромышленный техникум"

И.В. Дмитриев

30.08. 2021 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суrowsикинский агропромышленный техникум"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

**по профессии среднего профессионального образования**

19.01.04

*код*

**по программе базовой подготовки**

**уровень образования**

**квалификация**

**форма обучения**

Очная

**Срок получения СПО по ППКРС:**

2 г. 10 м.

**год начала подготовки по УП**

2021

**профиль получаемого профессионального образования**

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

**приказ об утверждении ФГОС**

от 02.08.2013

№ 799

учебный план "19.01.04 набор 2021 9 кл., гр.90", Код профессии 19.01.04, год начала подготовки 2021

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	37	3	0	1	0	11	52
II курс	26,8	12,2	0	2	0	11	52
III курс	13,2	9,8	14	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>77</b>	<b>25</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (зачёты)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			Формы промежуточной аттестации (экзамены)	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная			Практика	Консультации 1курс	Консультации 2курс	Консультации 3курс	1 курс		2 курс		3 курс	
						всего	Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия					1 сем. 17 н./ 612 ч.	2 сем. 23н./ 828ч.	3 сем. 17 н./ 612 ч.	4 сем. 22н./ 792ч.	5 сем. 17 н./ 612 ч.	6 сем. 20н./ 720 ч.
1	2	3	4	5	6	7.						8.	9.	10.	11.	12.	13.	
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	Нз/Ндз/Нэ			<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>987</b>	<b>1065</b>	<b>0</b>			<b>540</b>	<b>664</b>	<b>282</b>	<b>360</b>	<b>238</b>	<b>0</b>	
<b>ОУД</b>	<b>общие учебные дисциплины</b>				<b>0</b>	<b>1449</b>	<b>684</b>	<b>765</b>	<b>0</b>			<b>373</b>	<b>355</b>	<b>171</b>	<b>312</b>	<b>238</b>	<b>0</b>	
ОУД.01	Русский язык		Э-2 сем.	0	0	114	60	54	0	10		51	63	0	0	0	0	
ОУД.02	Литература	Дз- 2 сем.		0	0	171	126	45	0			82	89	0	0	0	0	
ОУД.03	Иностранный язык		Э-4 сем.	0	0	171	86	85	0	20	20	51	26	38	56	0	0	
ОУД.04	Математика		Э-4 сем.	0	0	228	114	114	0	10	20	68	48	30	82	0	0	
ОУД.05	История	Дз-5 сем.		0	0	171	86	85	0	10		0	22	52	30	67	0	
ОУД.06	Физическая культура	Дз-3 сем.		0	0	171	1	170	0			51	69	51	0	0	0	
ОУД.07	ОБЖ	Дз-2 сем.		0	0	72	36	36	0			34	38	0	0	0	0	
ОУД.08	Обществознание (вкл. Экономику и право)	Дз- 5 сем.		0	0	171	85	86	0		10	0	0	0	0	171	0	
ОУД.09	Родная литература	Дз-4 сем.		0	0	144	72	72	0			0	0	0	144	0	0	
ОУД.10	Астрономия	Дз-1 сем.		0	0	36	18	18	0	10		36	0	0	0	0	0	
<b>ОУД</b>	<b>профильные учебные дисциплины</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>603</b>	<b>302</b>	<b>301</b>	<b>0</b>			<b>167</b>	<b>277</b>	<b>111</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУД.11	Информатика	Дз- 2 сем.		0	0	216	108	108	0	10		65	151	0	0	0	0	
ОУД.12	Химия		Э- 3 сем.	0	0	243	122	121	0		10	102	59	82	0	0	0	
ОУД.13	Биология	Дз- 4 сем.		0	0	144	72	72	0		10	0	67	29	48	0	0	
<b>ДУД</b>	<b>дополнительные учебные дисциплины</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	Индивидуальный проект				22				0									
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	Зз/6Дз/Зэ		<b>134</b>	<b>30</b>	<b>104</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>0</b>			<b>72</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дз-1 сем.		46	10	36	18	18	0	10		36	0	0	0	0	0	
ОП.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Дз- 1 сем.		46	10	36	18	18	0	10		36	0	0	0	0	0	
ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности	Дз- 2 сем.		42	10	32	16	16	0			0	32	0	0	0	0	
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>			<b>2350</b>	<b>330</b>	<b>2020</b>	<b>292</b>	<b>324</b>	<b>1404</b>			<b>0</b>	<b>164</b>	<b>330</b>	<b>432</b>	<b>374</b>	<b>720</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>2270</b>	<b>290</b>	<b>1980</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>1404</b>			<b>0</b>	<b>164</b>	<b>330</b>	<b>432</b>	<b>334</b>	<b>720</b>	

<b>ПМ.01</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>				83	21	110	19	19	72			0	62	0	0	0	0						
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	Дз-2			59	21	38	19	19	0	5		0	38	0	0	0	0						
УП.01	Учебная практика	Дз-2			24	0	24	0	0	24			0	24	0	0	0	0						
ПП.01	Производственная практика	-			0	0	0	0	0	48			0	0	0	0	0	0						
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление теста</b>		Э		663	81	582	81	81	420			0	102	330	0	0	150						
МДК.02.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Дз-3			138	46	92	46	46	0	5	10	0	18	74	0	0	0						
МДК.02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Дз-3			105	35	70	35	35	0		10	0	0	70	0	0	0						
УП.02	Учебная практика	Дз-3			270	0	270	0	0	270			0	84	186	0	0	0						
ПП.02	Производственная практика	Дз-6			150	0	150	0	0	150			0	0	0	0	0	150						
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>		Э		666	90	576	90	90				0	0	0	432	0	144						
МДК.03.01.	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	дз-4			159	53	106	53	53	0	10		0	0	0	106	0	0						
МДК.03.02.	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	Дз-4			111	37	74	37	37	0	10		0	0	0	74	0	0						
УП.03	Учебная практика	Дз-4			252	0	252	0	0	252			0	0	0	252	0	0						
ПП.03	Производственная практика	Дз-6			144	0	144	0	0	144			0	0	0	0	0	144						
<b>ПМ.04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>		Э		660	80	532	80	80	372			0	0	0	0	294	282						
МДК.04.01	бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Дз-5			120	40	80	40	40	0		30	0	0	0	0	80	0						
МДК.04.02	полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских	Дз-5			120	40	80	40	40	0		30	0	0	0	0	80	0						
УП. 04	Учебная практика	Дз-6			270	0	270	0	0	270			0	0	0	0	138	132						
ПП.04	Производственная практика	Дз-6			150	0	150	0	0	150			0	0	0	0	0	150						
<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>		Э		198	18	180	18	18	144			0	0	0	0	36	144						
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Дз-5			54	18	36	18	18	0	20		0	0	0	0	36	0						
УП. 05	Учебная практика	Дз-6			84	0	84	0	0	84			0	0	0	0	0	84						
ПП.05	Производственная практика	Дз-6			60	0	60	0	0	60			0	0	0	0	0	60						
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	Дз-5			80	40	40	4	36	0			0	0	0	0	40	0						
	<b>Всего</b>				2484	360	4176	1330	1441	1404			612	828	612	792	612	720						
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>																	2 нед.						
Консультации 4 часа на одного студента на каждый учебный год (всего 300 часов на 2г. и 10 мес.)										<b>Всего</b>	дисциплин и МДК							612	720	498	468	408	66	
Государственная итоговая аттестация											учебной практики								0	108	114	324	204	150
Защита выпускной квалификационной работы: июнь 2021 г.											произв. практики								0	0	0	0	0	504
Выпускная практическая квалификационная работа											экзаменов (в т.ч. экз. квалифик.)								0	1	1	2	0	4
Письменная экзаменационная работа											дифф. Зачетов (без экзаменов)								3	6	3	5	5	6
											зачетов								1	1	0	0	0	0

Исполнитель: Педагог-организатор: \_\_\_\_\_ Воронкина Н.В.