ТПР 101

Квалификация: Техник-технолог Форма обучения - очива Срок получения образования – <u>3 годя и 10 мес.</u> на базе <u>сенованого общего образовании</u> Профиль получаемого профессионального образования: <u>естественно-научный</u>

2023-2026 гг.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация и	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс				0	11	52
II курс				0	11	52
III курс				6	2	43
	0	0	0	6	2.4	147

Part	3 куре
Нидеке Наименование учебных пислов, лисшилии, профессиональных можулей, МПК, практив ———————————————————————————————————	3 курс 1 cem \ 17 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 1 cem \ \ 17 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 1 cem \ \ 17 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 3 курс 2 cem \ \ \ 24 нед. 1 cem \ \ \ 17 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 4 cem \ \ \ 2 cem \ \ \ 24 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 5 cem \ \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 5 cem \ \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ 24 нед. 6 cem \ \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ 24 нед. 6 cem \ \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ 24 нед. 7 cem \ \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ 24 neg. 7 cem \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ 24 neg. 8 cem \ \ 2 cem \ \ 24 neg. 2 cem \ \ 24 neg. 8 cem \ \ 24 neg. 2 cem \ \ 24 neg. 8 cem \ 24 neg. 2 cem \ 24 neg. 9 cem
Нидеке Наименование учебных пислов, лисшилии, профессиональных можулей, МПК, практив ———————————————————————————————————	3 курс 1 cem \ 17 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 1 cem \ \ 17 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 1 cem \ \ 17 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 3 курс 2 cem \ \ \ 24 нед. 1 cem \ \ \ 17 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 4 cem \ \ \ 2 cem \ \ \ 24 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 5 cem \ \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ \ 24 нед. 5 cem \ \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ 24 нед. 6 cem \ \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ 24 нед. 6 cem \ \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ 24 нед. 7 cem \ \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ 24 neg. 7 cem \ 2 cem \ \ 24 нед. 2 cem \ \ 24 neg. 8 cem \ \ 2 cem \ \ 24 neg. 2 cem \ \ 24 neg. 8 cem \ \ 24 neg. 2 cem \ \ 24 neg. 8 cem \ 24 neg. 2 cem \ 24 neg. 9 cem
Наименование учебных шисков, дисциплин, профессиональных модужей, МДК, практик ——————————————————————————————————	г. 1 сем.\24 нед. 2
Милеке Молукей, МДК, практик Педмой Пед	к контактная работа препод. с ср промучеля 27 ср 16 836 32 578 20 592 28 16 800 32 542 20 412 28
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 9 10 10 10 15 16 10 10 10 10 10 10 10	c/p pafora nepensa, c objects c/p pafora pero nepensa, c objects c/p pafora nepens
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 19 21 23 25 25 25 25 25 25 25	c/p pafora nepensa, c objects c/p pafora pero nepensa, c objects c/p pafora nepens
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 19 21 23 25	обуч-ся обуч-ся обуч-ся обуч-ся 27 16 836 32 578 20 592 28 16 800 32 542 20 412 28
Обизательная часть образовательной программы 5770 152 4070 1836 1448 378 82 3212 90 900 112 176 598 0 806 0 518 26 766 30 528 0.00 Блок ОД 10 4 1476 0 1404 616 444 26 82 236 0 0 42 30 598 0 678 0 128 0 0 0 0 ОД.01 Русский язык 1 1 72 0 62 28 24 4 6 4 6.0 62 2 4 6 4 6.0 62 2 48 26 28 8 9 0 <td< td=""><td>16 800 32 542 20 412 28</td></td<>	16 800 32 542 20 412 28
ОД.01 Русский язык 1	
ОД.03 История _2 136 0 128 86 36 6 2 6.0 32 96 ОД.04 Обществознание _2 72 0 68 30 20 6 12 4 32 36	
OH 05 Foormoting 33 74 0 70 32 22 8 8 4	
ОД.Об. Иностранный язык -2	
ОД.07 Математика -2	
ОД.09 Физическая культура -2	
ОД.11 ОИЗИКА 108 0 109 10 1	
Индивидуальный проект 32 0 30 30 2 2 30 30 5 6 6 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 9 8 8 9 9 2 2 8 9 9 2 2 8 9 9 2 2 8 9<	0 48 0 62 0 38 0
СГ.01 История России 38 0 38 16 22 22 СГ.02 Иностранный язык в профессиональной 3.45.67.8 138 0 138 138 84 18 16 32	32 14 26
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности 3.4.5.6,7.8 84 0 84 20 64 64 16 16 16	16 8 12
СГ.04 Основы бережливого производства 40 0 40 28 12 12 40 40 СГ.05 Основы финансовой грамотности 40 0 40 28 12 12 12 12	40
A.00 Адаптационный цикл 206 0 206 0 206 0 176 0 182 0 0 0 0 0 32 0 32 0 32 A.01 Адаптивная физическая культура 34,56,78 170 0 170 10 160 160 32 32 32 32 Приходогия пункорум и приножительный	0 68 0 14 0 28 0 32 14 28
A.02 Психология личности и профессиональное самоопределение 36 0 36 20 16 22 22 85 12 16 20 10	0 36 0 80 0 116 4
ОП.00 Общенрофессиональный цикл 7 5 940 20 850 362 410 78 0 590 0 0 32 38 0 0 128 0 120 16 200 0 170 ОП.01 Микробнология, санитария и гигиена в пищевом производстве 114 16 84 66 18 50 6 8.0 32 52 16 16	30 0 0 0 110 4
OП.02 Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03 Автоматизация технологических процессов 96 4 80 20 60 60 4 8.0	80 4
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности 80 0 80 10 70 56	80
OП.05 Инженерная графика	
ОП.07 Основы стандартизации и сертификации — ⁴ 64 0 64 50 14 44	
ОП.08 Подветельности ОП.09 Техническое оснащение отрасли ————————————————————————————————————	
ОП.10 Основы предпринимательства, способы	36
ОП.11 Маркетинг	16 716 32 400 20 258 24 0 306 22 0 0 0 0
производства хлебовулочных	0 306 22 0 0 0 0
изделий на автоматизированных технологических линиях	162
МДК Технологические процессы производства 01.01 хлеба и хлебобулочных изделий	22
УП.01 Учебная практика	72 72
Экзамен по IIM 01 8 2 6.0 Ведение технологического процесса 2 2	
ПМ.02 производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических 486 16 308 176 18 84 0 404 30 144 4 14 0	16 254 0 0 0 0 0
	16 110
02.01	72
911.0.2 Учеоная практика 72 72 72 72 111.0.2 Производственная практика 72 72 72 72 Экзамен по IIM 02 8 2 6.0 6.0	72
Ведение технологического процесса	0 0 0 44 0 258 24
автоматизированных технологических линиях	0 0 0 44 0 258 24
МДК Технологические процессы производства	44 78 24
УП.0.3 Учебная практика	72 108
Организационно-технологическое 2 2 380 22 266 88 148 0 0 284 30 72 4 16 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 156 10 182 12 0 0
ПМ.04 обеспечение производства хлеоа, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	
МДК Организация процессов производства ⁷ . 298 22 266 88 148 212 30 2 8.0	156
04.01	36
311.04 Руссиная практика III.04 Производственая практика Экзамен по IIM 04 Экзамен по IIM 04 10 2 8.0	36
Лабораторный контроль качества и ² ³ 346 30 176 80 32 64 0 292 0 108 10 22 0 0 0 0 122 10 162 20 0	0 0 0 0 0 0
безопасности сырья, полуфабрикатов и IMM.05 готовой продукции в процессе производства продуктов питания из	
растительного сырья	
МДК 05.01 Производственно-технический контроль 90 10 66 40 20 6 80 6 8.0 66 10	
МДК 05.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 140 20 110 40 12 58 104 2 8.0 56 54 20	
УП.05 Учебная практика	
Экзамен по IM 05	0 0 0 174 8 0 0
IIM.06 Обранизация работы структурного 100 102 0 100 0 100 0 100 0 100 0 100 0 100 0 100 0 100 0 100 0 100 0 100 0 100 0 100 0	
06.01 подразделения УП.06 Учебная практика 36 36 36 36	102 8 36
ПП.06 Производственная практика	36
Выполнение работ по одной или 2 2 436 10 228 140 40 48 0 370 0 180 4 14 0 0 0 0 74 0 334 10 0 ПМ.07 нескольким профессиям рабочих, 2 2 436 10 228 140 40 48 0 370 0 180 4 14 0 0 0 0 74 0 334 10 0	0 0 0 0 0 0
Должностям служащих	
07.01 профессии Пекарь УП.07 Учебная практика 108 108 108 108 108 108	
Экзамен по IM 07	16 32 20 28
Промеждуния аттестация 216 900 182 322 14 58 36 36 36 ВСЕГО 5940 90 182 322 14 58 36 36 36 Предлизмия практика 144 90 1	36 36 36 144
Госуларственняя итоговая аттестация 216 612 612 612 662 864 30 612 ИТОТО ООП: 21 зач/19 экз 4440 612 612 662 864 30 612	16 936 32 612 20 504 28
Тосударственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного дисциплин и МДК	16 544 32 412 20 260 28 0 144 0 72 0 72 0 0 144 0 72 0 108 0
III III	2 2 3 4 7 6