

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утвержден приказом директора

от 16.05.2024 № 70-о/д

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым

"Симферопольский политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

Технология продуктов питания из растительного сырья

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

направленность: **Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

квалификация: **техник-технолог**

форма обучения **Очная** Срок получения образования по ОП **3г 10м** год начала подготовки по УП **2024**

профиль получаемого профессионального образования **естественно- научный (с углубленным изучением химии и биологии)**

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 18.05.2022 № 341

Виды деятельности

ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

обеспечение деятельности структурного подразделения

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август					
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19	20 - 26		2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31		1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I																	к	к																																				
II																	э	к	к								п	п	п																									
III											п	п					э	к	к					у	у									п	п	п	п	п	п	у	у	э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к		
IV											у	у	п	п	п	п	э	к	к														у	у	у	у	э	г	г	г	г	г	г	г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 4/6	22 2/6	39	16	20	36	14	14	28	10	13	23	126
У	Учебная практика								4	4	2	4	6	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)					3	3	2	6	8	4		4	15
Э	Промежуточная аттестация	2/6	1 4/6	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Г	Государственная итоговая аттестация (защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен)											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

		Формы пром. атт.			Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
														Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Семест р 7	Семест р 8
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет с.оц.	КП	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					1476	1476	1324	1324	98	54	654	60%	40%	612	864						
ОУД	Базовые дисциплины	2222	11122 22222		1424	1424	1286	1286	86	52	636	885.6	538.4	590	834						
ОУД.01	Русский язык	2			120	120	104	104	8	8	50	79.6	40.4	52	68						
ОУД.02	Литература	2			128	128	114	114	6	8	56	78	50	52	76						
ОУД.03	Математика	2			206	206	190	190	8	8	94	100	106	82	124						
ОУД.04	Иностранный язык		2		124	124	114	114	8	2	110	74	50	50	74						
ОУД.05	Информатика		2		52	52	44	44	6	2	22	34	18		52						
ОУД.06	Физика		2		92	92	88	88	2	2	34	52	40		92						
ОУД.07	Химия (профильная,углубленная)	2			150	150	136	136	6	8	78	90	60	50	100						
ОУД.08	Биология (профильная,углубленная)		2		120	120	114	114	4	2	56	80	40	50	70						
ОУД.09	История		2		92	92	88	88	2	2		58	34		92						
ОУД.10	Обществознание		1		70	70	68	68		2		40	30	70							
ОУД.11	География		1		48	48	44	44	2	2	10	30	18	48							
ОУД.12	Физическая культура		2		78	78	76	76		2	72	50	28	32	46						
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины		1		70	70	68	68		2	34	46	24	70							
ОУД.14	Индивидуальный проект (в рамках дисциплины "Химия")		2		74	74	38	38	34	2	20	74		34	40						
ПОУД	Предлагаемые ОО		2		52	52	38	38	12	2	18		52	22	30						
ПОУД.01	Введение в специальность		2		52	52	38	38	12	2	18		52	22	30						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	4464	4074	4074	254	136	2584	3138	1326			612	864	612	900	612	864
СГ.Социально-гуманитарный цикл					652	652	572	572	48	32	298	526	126			150	162	128	64	44	104
СГ.01	История России	3			78	78	64	64	6	8		78				78					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		46		146	146	128	128	14	4	114	146				36	46	32	32		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4		74	74	68	68	4	2	44	74					74				
СГ.04	Физическая культура		46		142	142	126	126	12	4	112	142				36	42	32	32		
СГ.05	Основы финансовой грамотности		7		44	44	40	40	2	2		44								44	
СГ.06	Основы бережливого производства		8*		42	42	38	38	2	2		42									42
СГ.07	Основы философии	8			62	62	52	52	2	8			62								62
СГ.08	Деловой русский язык и культура речи		5		64	64	56	56	6	2	28		64					64			
ОП.Общепрофессиональный цикл					1090	1090	964	964	80	46	470	382	708			374	400	132	98		86
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3			90	90	80	80	2	8	40	90				90					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	4			102	102	86	86	8	8	40	102				54	48				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		8		86	86	78	78	6	2	38	86									86
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4		96	96	86	86	8	2	40	96				54	42				
ОП.05	Элементы высшей математики		4		88	88	80	80	6	2	40		88				88				
ОП.06	Химия пищевых производств	4	3		332	332	298	298	24	10	148	8	324			176	156				
ОП.07	Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий		4		66	66	60	60	4	2	28		66				66				
ОП.08	Экологические основы природопользования		5		46	46	42	42	2	2	12		46					46			
ОП.09	Метрология и стандартизация	6			98	98	84	84	6	8	44		98						98		
ОП.10	Основы оформления проектной документации		5		86	86	70	70	14	2	40		86					86			
ПЦ.Профессиональный цикл					2506	2506	2322	2322	126	58	1600	2014	492			88	302	352	738	568	458

ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	67	44666 677	6	1084	1084	968	968	84	32	496	730	354			88	194	280	378	144	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		4		152	152	140	140	10	2	70	110	42			88	64				
МДК.01.02	Технология и оборудование производства хлеба и хлебобулочных изделий		46*	6	302	302	274	274	24	4	136	218	84				130	78	94		
МДК.01.03	Технология и оборудование производства сахаристых кондитерских изделий		67*		292	292	264	264	24	4	156	210	82					124	122	46	
МДК.01.04	Технология и оборудование производства мучных кондитерских изделий		6*		152	152	140	140	10	2	60	110	42					78	74		
МДК.01.05	Технология и оборудование производства макаронных изделий		7*		90	90	80	80	8	2	40	66	24							90	
МДК.01.06	Выполнение работ по профессии "Кондитер"		6		80	80	70	70	8	2	34		80						80		
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Кондитер"	6			8	8				8		8							8		
Э	Экзамен по модулю ПМ.01	7			8	8				8		8								8	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	8	88		144	144	130	130	6	8	64	104	40								144
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба,хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий		8*		70	70	66	66	2	2	32	50	20								70
МДК.02.02	Охрана труда		8*		70	70	64	64	4	2	32	50	20								70
Э	Экзамен по модулю ПМ.02	8*			4	4				4		4									4
ПМ.03	Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	8	88		166	166	144	144	14	8	70	124	42							48	118
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		8*		94	94	80	80	12	2	40	70	24							48	46
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		8*		68	68	64	64	2	2	30	50	18								68
Э	Экзамен по модулю ПМ.03	8*			4	4				4		4									4
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8	778		212	212	180	180	22	10	70	156	56							160	52
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		8		96	96	80	80	14	2	38	70	26							48	48
МДК.04.02	Правовые основы профессиональной деятельности		7		68	68	60	60	6	2	20	50	18							68	
МДК.04.03	Психология общения		7		44	44	40	40	2	2	12	32	12							44	
Э	Экзамен по модулю ПМ.04	8*			4	4				4		4									4
П	ПРАКТИКА																				
УП.01.01	Учебная практика		6*		72	72	72	72			72	72							72		
УП.01.02	Учебная практика		6		72	72	72	72			72	72							72		
УП.01.03	Учебная практика		7*		72	72	72	72			72	72								72	
УП.02.01	Учебная практика		8*		36	36	36	36			36	36									36
УП.03.01	Учебная практика		8*		108	108	108	108			108	108									108
ПП.01.01	Производственная практика		4		108	108	108	108			108	108					108				
ПП.01.02	Производственная практика		5		72	72	72	72			72	72						72			
ПП.01.03	Производственная практика		6*		216	216	216	216			216	216							216		
ПП.01.04	Производственная практика		7*		144	144	144	144			144	144								144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация					216	216	216	216				216									216
ГИА	Государственная итоговая аттестация (защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен)				216	216	216	216				216									216