

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

19.02.11

код

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

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
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

-	-	Наименование	Формы пром. атт.			Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4					
			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	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Семест р 7	Семест р 8
Индекс																										
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				

