

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

19.02.11

код

направленность:

Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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	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	17 - 23	24 - 31						
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																		у	у	э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к							
III				у	у	у									у	у	э	к	к																у	у	у	у			э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к						
IV	у	у	у	у	п	п	п	п	п								э	к	к														у	у	у	у	э	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	21	37	11	20	31	6	13	19	126
У	Учебная практика					2	2	5	4	9	4	4	8	19
П	Производственная практика (по профилю специальности)										6		6	6
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	
		Экз мен	Зачет с.оц.	КП	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	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													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	244	146	2516	3152	1312			612	864	612	900	612	864
СГ.Социально-гуманитарный цикл					680	680	598	598	50	32	352	500	180			224	166	50	132	46	62
СГ.01	История России	3			80	80	64	64	8	8		80				80					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		46		152	152	136	136	12	4	122	152				36	48	24	44		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		3		74	74	68	68	4	2	44	74				74					
СГ.04	Физическая культура		46		150	150	134	134	12	4	124	150				34	46	26	44		
СГ.05	Основы финансовой грамотности		6		44	44	40	40	2	2	16	44							44		
СГ.06	Основы бережливого производства		7		46	46	42	42	2	2			46							46	
СГ.07	Основы философии	8			62	62	52	52	2	8	16		62								62
СГ.08	Деловой русский язык и культура речи		4		72	72	62	62	8	2	30		72				72				
ОП.Общепрофессиональный цикл					1062	1062	962	962	54	46	450	368	694			298	558	124			82
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3			96	96	80	80	8	8	38	96				96					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	4			100	100	88	88	4	8	36	100				48	52				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		8		82	82	78	78	2	2	38	82									82
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4		90	90	84	84	4	2	42	90					90				
ОП.05	Элементы высшей математики		4		90	90	82	82	6	2	40		90				90				
ОП.06	Химия пищевых производств	4	3		316	316	292	292	14	10	144		316			154	162				
ОП.07	Биохимия продуктов брожения		4		72	72	64	64	6	2	28		72				72				
ОП.08	Экологические основы природопользования		5		38	38	34	34	2	2	8		38				38				
ОП.09	Основы оформления проектной документации		4		92	92	84	84	6	2	42		92				92				
ОП.10	Метрология и стандартизация	5			86	86	76	76	2	8	34		86					86			
ПЦ.Профессиональный цикл					2506	2506	2298	2298	140	68	1498	2068	438			90	140	438	768	566	504

ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	678	34556 77	7	1080	1080	946	946	100	34	416	780	300			90	68	258	532	128	4
МДК.01.01	Технология и оборудование производства безалкогольных напитков		3		90	90	80	80	8	2	40	66	24			90					
МДК.01.02	Технология и оборудование производства солода и пива		4*5		126	126	108	108	14	4	56	90	36				68	58			
МДК.01.03	Технология и оборудование винодельческого производства		567	7	588	588	524	524	58	6	232	422	166					200	326	62	
МДК.01.04	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	6			206	206	180	180	18	8	88	148	58						206		
МДК.01.05	Выполнение работ по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"		7		58	58	54	54	2	2		42	16							58	
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	7			8	8				8		8								8	
Э	Экзамен по модулю ПМ.01	8*			4	4				4		4									4
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	8	88		150	150	130	130	12	8	64	110	40								150
МДК.02.01	Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		8*		70	70	66	66	2	2	32	50	20								70
МДК.02.02	Охрана труда		8		76	76	64	64	10	2	32	56	20								76
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	7	67		170	170	140	140	18	12	70	128	42						92	78	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		6		92	92	80	80	10	2	40	66	26						92		
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции		7		70	70	60	60	8	2	30	54	16							70	
Э	Экзамен по модулю ПМ.03	7			8	8				8		8								8	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8	888		206	206	182	182	10	14	48	150	56								206
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		8*		84	84	78	78	4	2	38	60	24								84
МДК.04.02	Правовые основы профессиональной деятельности		8*		70	70	64	64	4	2		50	20								70
МДК.04.03	Психология общения		8		44	44	40	40	2	2	10	32	12								44
Э	Экзамен по модулю ПМ.04	8			8	8				8		8									8
п	ПРАКТИКИ																				
УП.01.01	Учебная практика		4*		72	72	72	72			72	72					72				
УП.01.02	Учебная практика		5		180	180	180	180			180	180						180			
УП.01.03	Учебная практика		6		144	144	144	144			144	144							144		
УП.01.04	Учебная практика		7*		144	144	144	144			144	144								144	
УП.01.05	Учебная практика		8*		144	144	144	144			144	144									144
ПП.01.01	Производственная практика		7*		216	216	216	216			216	216								216	
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