

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 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

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
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		
													Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	КП	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подготов	Обяз. часть	Вар. часть	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

