

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

среднее 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 2г 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					Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март				30 - 5	Апрель				27 - 3	Май				29 - 5	Июль				27 - 2	Август				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	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	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																	Э	К	К																		У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II				У	У	У									У	У	Э	К	К																У	У	У	У			Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III	У	У	У	У	П	П	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			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16	21	37	11	20	31	6	13	19	87
У	Учебная практика		2	2	5	4	9	4	4	8	19
П	Производственная практика (по профилю специальности)							6		6	6
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	1	1	2	6
Г	Государственная итоговая аттестация (защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен)								6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2		2	23
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147

-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
		Экзамен	Зачет с оц.	КП	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
Индекс	Наименование													Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
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	1			80	80	64	64	8	8		80		80					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		24		152	152	136	136	12	4	122	152		36	48	24	44		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		1		74	74	68	68	4	2	44	74		74					
СГ.04	Физическая культура		24		150	150	134	134	12	4	124	150		34	46	26	44		
СГ.05	Основы финансовой грамотности		4		44	44	40	40	2	2	16	44					44		
СГ.06	Основы бережливого производства		5		46	46	42	42	2	2			46					46	
СГ.07	Основы философии	6			62	62	52	52	2	8	16		62						62
СГ.08	Деловой русский язык и культура речи		2		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	1			96	96	80	80	8	8	38	96		96					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	2			100	100	88	88	4	8	36	100		48	52				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		6		82	82	78	78	2	2	38	82							82
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		2		90	90	84	84	4	2	42	90			90				
ОП.05	Элементы высшей математики		2		90	90	82	82	6	2	40		90		90				
ОП.06	Химия пищевых производств	2	1		316	316	292	292	14	10	144		316	154	162				
ОП.07	Биохимия продуктов брожения		2		72	72	64	64	6	2	28		72		72				
ОП.08	Экологические основы природопользования		3		38	38	34	34	2	2	8		38			38			
ОП.09	Основы оформления проектной документации		2		92	92	84	84	6	2	42		92		92				
ОП.10	Метрология и стандартизация	3			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 броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	456	1233455	5	1080	1080	946	946	100	34	416	780	300	90	68	258	532	128	4
МДК.01.01	Технология и оборудование производства безалкогольных напитков		1		90	90	80	80	8	2	40	66	24	90					
МДК.01.02	Технология и оборудование производства солода и пива		2*3		126	126	108	108	14	4	56	90	36		68	58			
МДК.01.03	Технология и оборудование винодельческого производства		345	5	588	588	524	524	58	6	232	422	166			200	326	62	
МДК.01.04	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	4			206	206	180	180	18	8	88	148	58				206		
МДК.01.05	Выполнение работ по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"		5		58	58	54	54	2	2		42	16					58	
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	5			8	8				8		8						8	
Э	Экзамен по модулю ПМ.01	6*			4	4				4		4							4
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	6	66		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		6*		70	70	66	66	2	2	32	50	20					70
МДК.02.02	Охрана труда		6		76	76	64	64	10	2	32	56	20					76
Э	Экзамен по модулю ПМ.02	6*			4	4				4		4						4
ПМ.03	Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	5	45		170	170	140	140	18	12	70	128	42				92	78
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		4		92	92	80	80	10	2	40	66	26				92	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции		5		70	70	60	60	8	2	30	54	16				70	
Э	Экзамен по модулю ПМ.03	5			8	8				8		8					8	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	6	666		206	206	182	182	10	14	48	150	56					206
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		6*		84	84	78	78	4	2	38	60	24					84
МДК.04.02	Правовые основы профессиональной деятельности		6*		70	70	64	64	4	2		50	20					70
МДК.04.03	Психология общения		6		44	44	40	40	2	2	10	32	12					44
Э	Экзамен по модулю ПМ.04	6			8	8				8		8						8
П	ПРАКТИКИ																	
УП.01.01	Учебная практика		2*		72	72	72	72			72	72			72			
УП.01.02	Учебная практика		3		180	180	180	180			180	180				180		
УП.01.03	Учебная практика		4		144	144	144	144			144	144					144	
УП.01.04	Учебная практика		5*		144	144	144	144			144	144					144	
УП.01.05	Учебная практика		6*		144	144	144	144			144	144						144
ПП.01.01	Производственная практика		5*		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