

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утвержден приказом директора

от 29.05.2025 № 50-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** 2025

профиль получаемого профессионального образования технологический (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											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					
			Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Итого		Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого					
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	КП	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	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					
СОО.Среднее общее образование									1476	1476	1324	1324	98	54	654	885.6	590.4	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	2368	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				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

-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
		Экза мен	Зачет с оц.	КП	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот			Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
Индекс	Наименование											Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Пекарь"	6			8	8				8		8						8			
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	
Итого акад.часов (без факультативов)					5940	5940	5398	5398	352	190	3022	68.79%	31.21%	612	864	612	864	612	900	612	864
Учебные практики, акад.часов					360 [10 нед.]														144 [4 нед.]	72 [2 нед.]	144 [4 нед.]
Производственные практики, акад.часов					540 [15 нед.]														108 [3 нед.]	72 [2 нед.]	216 [6 нед.]
Производственная практика (преддипломная), акад.часов																					
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)																			36	36	36
Контактная работа (акад.час/нед)																			33.96	33.95	34
																			34	34	34
																			36	36	36

№	Индекс	Наименование	Семестр 3												Семестр 4												Итого за курс												Каф.	Семестр							
			Академических часов												Академических часов												Академических часов																				
			Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контроль										
ИТОГО (с факультативами)			612												864												1476												41								
ИТОГО по ОП (без факультативов)			612												864												1476												41								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед.)			36												36												36																				
Контактная работа			34												34												34																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			612		544	248	104	162	30					50	18	756		680	296	116	268			44	32	1368		1224	544	220	430	30			94	50	36										
1	СГ.01	История России	Эк	78	64	34			30					6	8	36		40	4		36			4	2	90		80	40	20	20				30		8										
2	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Эк	36	32	2			30					4		74		68	24		44			4	2	78		70	6						64		2										
3	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	Эк													42		38	4		34			2	2	102		86	46						40		8										
4	СГ.04	Физическая культура	Эк	36	32	2			30					4		48		38	20		18			2	8	42		38	20		18			2	8	8											
5	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Эк	90	80	40	20	20						2	8	88		80	40		40			6		88		80	40		40			6		8											
6	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк	54	48	26			22					6		156		138	72	50	16			10	8	66		60	32	18	10			4	2	2											
7	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Эк	54	48	26			22					6		194		180	80	48	52			10	4	152		140	70	34	36			10	2	2											
8	ОП.05	Элементы высшей математики	Эк													130		120	50	34	36			8	2	130		120	50	34	36			8	2	4											
9	ОП.06	Химия пищевых производств	ЗаO	176	160	78	64	18						14	2	108		108		108			3		108		108		108			108		3													
10	ОП.07	Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ЗаO													322		298	150	114	34					282		260	120	68	72					4											
11	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ЗаO	88	80	40	20	20						8		64		60	30	14	16			2	2	152		140	70	34	36			10	2	34567											
12	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	ЗаO	88	80	40	20	20						8		130		120	50	34	36			8	2	130		120	50	34	36			8	2	456											
13	МДК.01.02	Технология и оборудование производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПП.01.01	ПРАКТИКИ (План)												ПП.01.01 Производственная практика (МДК.01.01)												108		108		108			3		108		108		108			108		3	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)			Эк(2) ЗаO												Эк(2) ЗаO(8)												Эк(4) ЗаO(9)												4								
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			КАНИКУЛЫ												2		9												11												4						

