

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	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 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	3 - 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	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

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											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	
														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	Экза мен	Зачет с оц.	КП	Трудо- емкость	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	252	138	2308	3152	1312			612	864	612	900	612	864
СГ.Социально-гуманитарный цикл					680	680	598	598	50	32	336	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			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	148	60	1522	2068	438			90	140	438	768	566	504

-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
		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	Экза мен	Зачет с оц.	КП	Трудо- ёмкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	8	3456677	7	1072	1072	946	946	108	18	440	772	300			90	68	258	532	120	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		45		126	126	108	108	14	4	56	90	36				68	58			
МДК.01.03	Технология и оборудование винодельческого производства		67	7	588	588	524	524	60	4	232	422	166					200	326	62	
МДК.01.04	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства		6		206	206	180	180	24	2	88	148	58						206		
МДК.01.05	Выполнение работ по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"		7		58	58	54	54	2	2	24	42	16							58	
Э	Экзамен по модулю ПМ.01	8*			4	4				4		4									4
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных 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 броидильных 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	7	4556778		908	908	900	900		8	900	908					72	180	144	368	144
УП.01.01	Учебная практика (МДК 01.01)		4		72	72	72	72			72	72					72				
УП.01.02	Учебная практика (МДК 01.02)		5		72	72	72	72			72	72						72			
УП.01.03	Учебная практика (МДК 01.03)		5		108	108	108	108			108	108						108			
УП.01.04	Учебная практика (МДК 01.04)		6		144	144	144	144			144	144							144		
УП.01.05	Учебная практика (МДК 01.05)		7		144	144	144	144			144	144								144	
УП.01.06	Учебная практика (ПМ.01)		8*		144	144	144	144			144	144									144
ПП.01.01	Производственная практика		7*		216	216	216	216			216	216								216	
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	7			8	8				8		8								8	
ГИА.Государственная итоговая аттестация					216	216	216	216				216									216

-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
														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	Экза мен	Зачет с оц.	КП	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
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	350	192	2962	69.11%	30.89%	612	864	612	864	612	900	612	864
	Учебные практики, акад.часов				684 [19 нед.]											72 [2 нед.]	180 [5 нед.]	144 [4 нед.]	144 [4 нед.]	144 [4 нед.]	
	Производственные практики, акад.часов				216 [6 нед.]														216 [6 нед.]		
	Производственная практика (преддипломная), акад.часов																				
	Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)												36	36	36	36	36	36	36	36	
	Контактная работа (акад.час/нед)												33.96	33.95	34	34	34	34	34	34	

№	Индекс	Наименование	Семестр 1													Семестр 2													Итого за курс													Каф.	Семестр		
			Контроль	Академических часов											Неделя	Контроль	Академических часов											Неделя	Контроль	Академических часов											Неделя				
				Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль					
ИТОГО (с факультативами)				612														864														1476													
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612												17		864												24		1476												41	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы	Аудиторная нагрузка		36														36														36													
		Контактная работа		33.96														33.96														33.96													
				33.96														33.96														33.96													
дисциплины (модули)				612	566	250	20	252	44		16		24	6	ТО: 16 2/3 Э: 1/3		864	758	332	42	340	44		16		42	48	ТО: 22 1/3 Э: 1/2/3		1476	1324	582	62	592	88		32		66	54	ТО: 39 Э: 2				
1	ОУД	Базовые дисциплины	ЗаО(3)	590	550	242	20	244	44		16		18	6		Эк(4) ЗаО(7)	834	736	320	42	330	44		16		36	46		Эк(4) ЗаО(10)	1424	1286	562	62	574	88		32		54	52		12			
2	ОУД.01	Русский язык		52	50	26		24					2			Эк	68	54	28		26					6	8		Эк	120	104	54		50				8	8		12				
3	ОУД.02	Литература		52	48	24		24					4			Эк	76	66	34		32					2	8		Эк	128	114	58		56				6	8		12				
4	ОУД.03	Математика		82	80	40		40					2			Эк	124	110	56		54					6	8		Эк	206	190	96		94				8	8		12				
5	ОУД.04	Иностранный язык		50	48	2		46					2			ЗаО	74	66	2		64					6	2		ЗаО	124	114	4		110				8	2		12				
6	ОУД.05	Информатика														ЗаО	52	44	22		22					6	2		ЗаО	52	44	22		22				6	2		2				
7	ОУД.06	Физика														ЗаО	92	88	54	14	20					2	2		ЗаО	92	88	54	14	20				2	2		2				
8	ОУД.07	Химия (профильная, углубленная)		50	48	24	10	14					2			Эк	100	88	34	18	36					4	8		Эк	150	136	58	28	50				6	8		2				
9	ОУД.08	Биология (профильная, углубленная)		50	48	24	10	14					2			ЗаО	70	66	34	10	22					2	2		ЗаО	120	114	58	20	36				4	2		12				
10	ОУД.09	История														ЗаО	92	88	44		44					2	2		ЗаО	92	88	44		44				2	2		2				
11	ОУД.10	Обществознание	ЗаО	70	68	34			34					2															ЗаО	70	68	34			34				2		1				
12	ОУД.11	География	ЗаО	48	44	24		10	10				2	2														ЗаО	48	44	24		10	10				2	2		1				
13	ОУД.12	Физическая культура		32	32	2		30								ЗаО	46	44	2		42					2			ЗаО	78	76	4		72				2			12				
14	ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ЗаО	70	68	34		34					2															ЗаО	70	68	34		34					2		1					
15	ОУД.14	Индивидуальный проект (в рамках дисциплины "Химия")		34	16	8		8				16		2		ЗаО	40	22	10		12			16		2		ЗаО	74	38	18		20			32		2	2		12				
16	ПОУД	Предлагаемые ОО		22	16	8		8					6			ЗаО	30	22	12		10					6	2		ЗаО	52	38	20		18				12	2		12				
17	ПОУД.01	Введение в специальность		22	16	8		8					6			ЗаО	30	22	12		10					6	2		ЗаО	52	38	20		18				12	2		12				
ПРАКТИКИ			(План)																																										
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																										
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				ЗаО(3)												Эк(4) ЗаО(7)												Эк(4) ЗаО(10)																	
КАНИКУЛЫ															2													9													11				

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5										Неделя	Контроль	Семестр 6										Неделя	Контроль	Итого за курс										Неделя	Каф.	Семестр							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП				Конс	СР	Контр оль				
ИТОГО (с факультативами)				612											17		900											25		1512											42						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612													900													1512																	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы			36													36													36																	
	Аудиторная нагрузка			34													34													34																	
	Контактная работа			34													34													34																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				432	374	182	54	132	6				46	12	ТО: 11 Э: 1		756	680	312	142	226					64	12	ТО: 20 Э: 1		1188	1054	494	196	358	6				110	24	ТО: 31 Э: 2						
1	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		24	22	4		18					2			ЗаО	44	40	4		36					2	2		ЗаО	68	62	8		54				4	2			3456					
2	СГ.04	Физическая культура		26	22	2		20				4		ЗаО		44	40	2		38					2	2	ЗаО		70	62	4		58				6	2			3456						
3	СГ.05	Основы финансовой грамотности												ЗаО		44	40	24		16					2	2	ЗаО		44	40	24		16				2	2			6						
4	ОП.08	Экологические основы природопользования	ЗаО	38	34	20		8	6			2	2														ЗаО		38	34	20		8	6			2	2			5						
5	ОП.10	Метрология и стандартизация	Эк	86	76	42		34				2	8														Эк		86	76	42		34				2	8			5						
6	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ЗаО	258	220	114	54	52					36	2		ЗаО(2)	532	480	242	102	136					48	4		ЗаО(3)	790	700	356	156	188				84	6			345678					
7	МДК.01.02	Технология и оборудование производства солода и пива	ЗаО	58	44	20	12	12					12	2															ЗаО	58	44	20	12	12				12	2			45					
8	МДК.01.03	Технология и оборудование винодельческого производства		200	176	94	42	40					24			ЗаО	326	300	150	58	92					24	2		ЗаО	526	476	244	100	132				48	2			567					
9	МДК.01.04	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства														ЗаО	206	180	92	44	44					24	2		ЗаО	206	180	92	44	44				24	2			6					
10	ПМ.03	Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья														ЗаО	92	80	40	40						10	2		ЗаО	92	80	40	40					10	2			67					
11	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль														ЗаО	92	80	40	40						10	2		ЗаО	92	80	40	40					10	2			6					
ПРАКТИКИ			(План)	180	180			180						5		144	144			144							4		324	324			324						9								
	УП.01.02	Учебная практика (МДК 01.02)	ЗаО	72	72			72						2														ЗаО	72	72			72						2		5						
	УП.01.03	Учебная практика (МДК 01.03)	ЗаО	108	108			108						3														ЗаО	108	108			108						3		5						
	УП.01.04	Учебная практика (МДК 01.04)													ЗаО	144	144			144							4	ЗаО	144	144			144						4		6						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																												
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк ЗаО(4)													ЗаО(6)													Эк ЗаО(10)																		
КАНИКУЛЫ															2														8														10				

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7													Неделя	Контроль	Семестр 8													Неделя	Контроль	Итого за курс													Неделя	Каф.	Семестр			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль												
ИТОГО (с факультативами)				612														17		864														24		1476														41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612																864																1476																
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед.)				36	ОП, факультативы															36																36																
				34	Аудиторная нагрузка															34																34																
				34	Контактная работа															34																34																
				252	204	94	30	24	20	36					24	24	ТО: 6 Э: 1	504	442	244	12	138	48					26	36	ТО: 13 Э: 1	756	646	338	42	162	68	36			50	60	ТО: 19 Э: 2										
1	СТ.06	Основы бережливого производства	ЗаО	46	42	22			20					2	2		Эк	62	52	36			16				2	8		ЗаО	46	42	22			20			2	2				7								
2	СТ.07	Основы философии															Эк	62	52	36			16				2	8		Эк	62	52	36			16			2	8				8								
3	ОП.03	Автоматизация технологических процессов															ЗаО	82	78	40	12	26				2	2		ЗаО	82	78	40	12	26				2	2				8									
4	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ЗаО(2) КП	120	102	42		24		36				14	4		Эк	4									4		Эк ЗаО(2) КП	124	102	42		24		36			14	8				345678								
5	МДК.01.03	Технология и оборудование винодельческого производства	ЗаО КП	62	48	12				36				12	2														ЗаО КП	62	48	12			36				12	2				567								
6	МДК.01.05	Выполнение работ по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	ЗаО	58	54	30		24						2	2														ЗаО	58	54	30		24				2	2				7									
7	Э	Экзамен по модулю ПМ.01															Эк	4								4		Эк	4									4				8										
8	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях															Эк ЗаО(2)	150	130	66		64					12	8		Эк ЗаО(2)	150	130	66		64				12	8				8								
9	МДК.02.01	Организация процессов производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях															ЗаО	70	66	34		32				2	2		ЗаО	70	66	34		32				2	2				8									
10	МДК.02.02	Охрана труда															ЗаО	76	64	32		32				10	2		ЗаО	76	64	32		32				10	2				8									
11	Э	Экзамен по модулю ПМ.02															Эк	4									4		Эк	4								4				8										
12	ПМ.03	Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Эк ЗаО	78	60	30	30						8	10															Эк ЗаО	78	60	30	30					8	10				67									
13	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	ЗаО	70	60	30	30						8	2															ЗаО	70	60	30	30					8	2				7									
14	Э	Экзамен по модулю ПМ.03	Эк	8										8															Эк	8										8			7									
15	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения															Эк ЗаО(3)	206	182	102		48	32			10	14		Эк ЗаО(3)	206	182	102		48	32			10	14				8									
16	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения															ЗаО	84	78	40		38				4	2		ЗаО	84	78	40		38				4	2				8									
17	МДК.04.02	Правовые основы профессиональной деятельности															ЗаО	70	64	32		32				4	2		ЗаО	70	64	32		32				4	2				8									
18	МДК.04.03	Психология общения															ЗаО	44	40	30		10				2	2		ЗаО	44	40	30		10				2	2				8									
19	Э	Экзамен по модулю ПМ.04															Эк	8									8		Эк	8									8				8									
20	П	ПРАКТИКИ	Эк ЗаО(2)	368	360			360					8				ЗаО	144	144			144							Эк ЗаО(3)	512	504			504					8				45678									
21	КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	Эк	8									8																Эк	8								8				7										
ПРАКТИКИ (План)				360	360			360					10			144	144			144							4		144	144			144						4													
УП.01.05 Учебная практика (МДК 01.05)			ЗаО	144	144			144					4			ЗаО	144	144			144								4		ЗаО	144	144			144				4				7								
УП.01.06 Учебная практика (ПМ.01)																																																				
ПП.01.01 Производственная практика			ЗаО	216	216			216					6																ЗаО	216	216			216					6				8									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																	216	216			216							6		216	216			216					6													
ГИА Государственная итоговая аттестация (защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен)																	216	216			216							6		216	216			216					6				8									
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) ЗаО(5) КП													Эк(3) ЗаО(5)													Эк(5) ЗаО(10) КП																							
КАНИКУЛЫ																																										2										