

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утвержден приказом директора
от 31.05.2023 № 63-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** 2023

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 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
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 [16 нед]	Семестр 2 [22 нед]	Семестр 3 [16 нед]	Семестр 4 [20 нед]	Семестр 5 [14 нед]	Семестр 6 [14 нед]	Семестр 7 [10 нед]	Семестр 8 [13 нед]		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
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				1476	1476	1336	1326	94	46	639	100%	0%	612	864					
СОО.Среднее общее образование				1476	1476	1336	1326	94	46	639	1476		612	864					
ОУД	Базовые дисциплины	222	22222	22222	1366	1366	1248	1248	74	44	603	1366		568	798				
ОУД.01	Русский язык	2			126	126	112	112	6	8	62	126		70	56				
ОУД.02	Литература		2		84	84	78	78	4	2	29	84		36	48				
ОУД.03	Математика		2		152	152	140	140	10	2	78	152		54	98				
ОУД.04	Иностранный язык		2		86	86	78	78	6	2	46	86		36	50				
ОУД.05	Информатика		2		86	86	78	78	6	2	38	86		36	50				
ОУД.06	Физика		2		110	110	100	100	8	2	34	110		36	74				
ОУД.07	Химия (профильная, углубленная)	2			210	210	194	194	8	8	118	210		86	124				
ОУД.08	Биология (профильная, углубленная)	2			130	130	116	116	6	8	62	130		52	78				
ОУД.09	История		2		84	84	78	78	4	2		84		36	48				
ОУД.10	Обществознание		2		64	64	56	56	6	2		64		36	28				
ОУД.11	География		2		46	46	40	40	4	2	10	46		20	26				
ОУД.12	Физическая культура		2		104	104	100	100	2	2	94	104		34	70				
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2		84	84	78	78	4	2	32	84		36	48				
ОУД	Предлагаемые ОО	2			110	110	88	78	20	2	36	110		44	66				
ОУД.14	Введение в специальность и индивидуальное проектирование		2		110	110	88	78	20	2	36	110		44	66				
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				
ОП.Общепрофессиональный цикл				1090	1090	964	964	80	46	470	382	708		374	400	132	98		86
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3			90	90	80	80	2	8	40	90		90					
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	4			102	102	86	86	8	8	40	102		54	48				
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов		8		86	86	78	78	6	2	38	86						86	
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4		96	96	86	86	8	2	40	96		54	42				
ОПЦ.05	Элементы высшей математики		4		88	88	80	80	6	2	40	88			88				
ОПЦ.06	Химия пищевых производств	4	3		332	332	298	298	24	10	148	8	324		176	156			
ОПЦ.07	Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий		4		66	66	60	60	4	2	28	66			66				
ОПЦ.08	Экологические основы природопользования		5		46	46	42	42	2	2	12	46			46				
ОПЦ.09	Метрология и стандартизация	6			98	98	84	84	6	8	44	98				98			
ОПЦ.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

ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	7	44666 677	6	1076	1076	968	968	84	24	496	722	354			88	194	280	370	144
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		4		152	152	140	140	10	2	70	110	42			88	64			
МДК.01.02	Технология и оборудование производства хлеба и хлебобулочных изделий		46*	6	302	302	274	274	24	4	136	218	84				130	78	94	
МДК.01.03	Технология и оборудование производства сахаристых кондитерских изделий		67*		292	292	264	264	24	4	156	210	82					124	122	46
МДК.01.04	Технология и оборудование производства мучных кондитерских изделий		6*		152	152	140	140	10	2	60	110	42					78	74	
МДК.01.05	Технология и оборудование производства макаронных изделий		7*		90	90	80	80	8	2	40	66	24							90
МДК.01.06	Выполнение работ по профессии "Пекарь"		6		80	80	70	70	8	2	34		80					80		
Э	Экзамен по модулю ПМ.01	7			8	8					8		8							8
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	8	88		144	144	130	130	6	8	64	104	40							144
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		8*		70	70	66	66	2	2	32	50	20							70
МДК.02.02	Охрана труда		8*		70	70	64	64	4	2	32	50	20							70
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	8	88		166	166	144	144	14	8	70	124	42							48 118
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		8*		94	94	80	80	12	2	40	70	24							48 46
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		8*		68	68	64	64	2	2	30	50	18							68
Э	Экзамен по модулю ПМ.03	8*			4	4					4		4							4
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8	778		212	212	180	180	22	10	70	156	56							160 52
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		8		96	96	80	80	14	2	38	70	26							48 48
МДК.04.02	Правовые основы профессиональной деятельности		7		68	68	60	60	6	2	20	50	18							68
МДК.04.03	Психология общения		7		44	44	40	40	2	2	12	32	12							44
Э	Экзамен по модулю ПМ.04	8*			4	4					4		4							4
П	ПРАКТИКИ	6	45666 7788		908	908	900	900		8	900	908					108	72	368	216 144
УП.01.01	Учебная практика (МДК.01.02)		6*		72	72	72	72			72	72							72	
УП.01.02	Учебная практика (МДК.01.06)		6		72	72	72	72			72	72						72		
УП.01.03	Учебная практика (МДК.01.03)		7*		72	72	72	72			72	72							72	
ПП.01.01	Производственная практика (МДК.01.01)		4		108	108	108	108			108	108						108		
ПП.01.02	Производственная практика (МДК.01.04)		5		72	72	72	72			72	72						72		
ПП.01.03	Производственная практика (МДК.01.02)		6*		216	216	216	216			216	216						216		
ПП.01.04	Производственная практика (МДК.01.03)		7*		144	144	144	144			144	144							144	
УП.02.01	Учебная практика (МДК.04.01)		8*		36	36	36	36			36	36								36
УП.03.01	Учебная практика (МДК.03.01)		8*		108	108	108	108			108	108								108
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Кондитер"	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	5410	5400	348	182	3007	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									144 [4 нед.]
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)		36	36	36	36	36	36	36	36
Контактная работа (акад.час/нед)		34.68	33.95	34	34	34	34	34	34

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	МДК.01.02 Технология и оборудование производства хлеба и хлебобулочных изделий	3	2
	УП.01.01 Учебная практика (МДК.01.02)	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	МДК.01.04 Технология и оборудование производства мучных кондитерских изделий	3	2
	ПП.01.03 Производственная практика (МДК.01.02)	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	МДК.01.03 Технология и оборудование производства сахаристых кондитерских изделий	4	1
	УП.01.03 Учебная практика (МДК.01.03)	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба,хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий	4	2
	УП.02.01 Учебная практика (МДК.04.01)	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	4	2
	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4	2
	УП.03.01 Учебная практика (МДК.03.01)	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	МДК.02.02 Охрана труда	4	2
	СГ.06 Основы бережливого производства	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	4	2
	Э Экзамен по модулю ПМ.02	4	2
	Э Экзамен по модулю ПМ.03	4	2
	Э Экзамен по модулю ПМ.04	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	МДК.01.05 Технология и оборудование производства макаронных изделий	4	1
	ПП.01.04 Производственная практика (МДК.01.03)	4	1