

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

Технология продуктов питания из растительного сырья*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение***19.02.11***код*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 2023профиль 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				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	6 - 12	13 - 19	20 - 26		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																	К	К																						Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II																	Э	К	К																		У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
III				У	У	У									У	У	Э	К	К															У	У	У	У				Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
IV	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			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	
														Семестр 1 [16 4/6 нед]	Семестр 2 [22 2/6 нед]	Семестр 3 [16 нед]	Семестр 4 [21 нед]	Семестр 5 [11 нед]	Семестр 6 [20 нед]	Семестр 7 [6 нед]	Семестр 8 [13 нед]
Индекс	Наименование	Экзамен	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	1342	1326	94	40	649	100%	0%	612	864						
СОО.Среднее общее образование					1476	1476	1342	1326	94	40	649	1476		612	864						
оуд	Базовые дисциплины	222	2222222222		1366	1366	1254	1248	74	38	613	1366		568	798						
ОУД.01	Русский язык	2			126	126	114	112	6	6	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	44	110		36	74						
ОУД.07	Химия (профильная, углубленная)	2			210	210	196	194	8	6	118	210		86	124						
ОУД.08	Биология (профильная, углубленная)	2			130	130	118	116	6	6	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	252	138	2284	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	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	78	3456677	7	1080	1080	946	946	108	26	416	780	300			90	68	258	532	128	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		42	16							58	
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	7			8	8				8		8								8	
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		900	900	900	900			900	900					72	180	144	360	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																			
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	5416	5400	346	178	2933	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)										34.68	34.21	34	34	34	34	34	34

КАНИКУЛЫ		2		9		11	
----------	--	---	--	---	--	----	--

№	Индекс	Наименование	Семестр 5													Неделя	Контроль	Семестр 6													Неделя	Контроль	Итого за курс													Неделя	Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов										Всего	Конт. такт.			Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр. оль	Всего	Конт. 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																		
			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				

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	2	2
	ОП.09 Основы оформления проектной документации	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	2
	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения	4	2
	МДК.04.02 Правовые основы профессиональной деятельности	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен по модулю	4	2
	Э Экзамен по модулю ПМ.01	4	2
	Э Экзамен по модулю ПМ.02	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	4	1
	ПП.01.01 Производственная практика	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения	4	2
	УП.01.06 Учебная практика (ПМ.01)	4	2