

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

квалификация:

**техник-технолог**

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОI 2г 10м год начала подготовки по УI 2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно- научный

*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

## 1 Календарный учебный график

## Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным

## 0 Учебная практика

### III Государственная итоговая

Промежуточная аттестация

8 Производственная практика

## аттестация

≡ Каникулы

\* Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Промежуточная аттестация	Практики						ГИА (защита дипломного проекта и демонстрац ионный экзамен)	Каникул ы	Всего			
			Учебная практика			Производственная практика								
			Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего		
			нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	37	16	21	2	1	1	2	2				11	52	
II	31	11	20	2	1	1	9	5	4			10	52	
III	19	6	13	2	1	1	4	4	10	10		6	43	
<b>Всего</b>	<b>87</b>	<b>33</b>	<b>54</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>147</b>

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.												Распределение по курсам и семестрам										
						Обязательная						в том числе						Курс 1		Курс 2		Курс 3						
		Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объём ОП	В том числе в виде практической подготовки	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проекты	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	30	41	52	63	74					
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																												
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>12</b>	<b>38</b>	<b>1</b>		<b>4248</b>	<b>###</b>	<b>236</b>	<b>14</b>	<b>2958</b>	<b>1408</b>	<b>990</b>	<b>420</b>	<b>104</b>	<b>36</b>	<b>140</b>		<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>648</b>					
<b>СГ</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>2</b>	<b>10</b>			<b>680</b>	<b>336</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>598</b>	<b>196</b>	<b>336</b>		<b>66</b>		<b>36</b>		<b>224</b>	<b>166</b>	<b>50</b>	<b>132</b>	<b>46</b>	<b>62</b>					
СГ.01	История России	1				80		8	2	64	34			30		6		80										
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		124			152	122	8		136	14	122					8		36	48	24	44						
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	1				74	44	4		68	24	44					2		74									
СГ.04	Физическая культура		124			150	124	8		134	10	124					8		34	46	26	44						
СГ.05	Основы финансовой грамотности	4				44	16	2		40	24	16					2									44		
СГ.06	Основы бережливого производства	5				46		2		42	22					20	2										46	
СГ.07	Основы философии	6				62		2	2	52	36					16	6										62	
СГ.08	Деловой русский язык и культура речи	2				72	30	8		62	32	30					2		72									
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>5</b>	<b>7</b>			<b>1062</b>	<b>450</b>	<b>48</b>	<b>10</b>	<b>960</b>	<b>504</b>	<b>292</b>	<b>158</b>	<b>6</b>		<b>44</b>		<b>388</b>	<b>468</b>	<b>124</b>							<b>82</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1				96	38	8	2	80	42	18	20			6		96										
ОП.02	Процессы и аппараты и аппараты пищевых производств	2	1			100	36	2	2	88	52	36					8		48	52								
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	6				82	38	2		78	40	26	12			2											82	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	2				90	42	4		84	42	42					2			90								
ОП.05	Элементы высшей математики	1				90	40	8		80	40	40					2		90									
ОП.06	Химия пищевых производств	2	1			316	144	14	2	292	148	32	112			8		154	162									
ОП.07	Биохимия продуктов брожения		2			72	28	6		64	36	14	14			2			72									
ОП.08	Экологические основы природопользования	3				38	8	2		34	20	8		6		2			38									
ОП.09	Инженерная графика	2				92	42		2	84	42	42					6			92								
ОП.10	Метрология и стандартизация	3				86	34	2	2	76	42	34					6			86								
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																											
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5</b>	<b>21</b>	<b>1</b>		<b>2506</b>	<b>624</b>	<b>146</b>		<b>1400</b>	<b>708</b>	<b>362</b>	<b>262</b>	<b>32</b>	<b>36</b>	<b>60</b>			<b>230</b>	<b>438</b>	<b>768</b>	<b>566</b>	<b>504</b>					





№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
				[6]	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.04.02 Правовые основы профессиональной деятельности
				[6]	
2	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
				[6]	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.01.01 Учебная практика (МДК 01.01)
				[2]	МДК.01.02 Технология и оборудование производства солода и пива
				[2]	МДК.01.01 Технология и оборудование производства безалкогольных напитков
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции
				[5]	ПП.01.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения
				[6]	УП.01.06 Учебная практика (ПМ.01)