

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 УГ 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

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	1 сем	2 сем			
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	2	43
Всего	87	33	54	6	3	3	15	5	10	10	10		6	23	147

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.												Распределение по курсам и семестрам					
		Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объём ОП	В том числе в виде практической подготовки	Самост.(с.р.-и.п.)	Консультации	Обязательная					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		
										Всего	в том числе						Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	
											Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия			Курс. проектир.	16 нед	21 (2) нед	11 (5) нед	20 (4) нед	6 (10) нед	13 (4) нед
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)																		36	36	36	36	36	36
ПП	Профессиональная подготовка	12	38	1		4248	###	236	14	2958	1408	990	420	104	36	140		612	864	612	900	612	648
СГ	Социально-гуманитарный цикл	2	10			680	336	42	4	598	196	336		66		36		224	166	50	132	46	62
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				
ОП	Общепрофессиональный цикл	5	7			1062	450	48	10	960	504	292	158	6		44		388	468	124			82
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			
ПЦ	Профессиональный цикл																						
ПЦ	Профессиональный цикл	5	21	1		2506	624	146		1400	708	362	262	32	36	60			230	438	768	566	504

ПМ.01	ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических	2	14	1		1980	442	106		948	470	250	192		36	26			230	438	676	488	148
МДК.01.01	Технология и оборудование производства безалкогольных напитков		2			90	42	6		82	40	22	20			2			90				
МДК.01.02	Технология и оборудование производства солода и пива		23			126	56	14		108	52	28	28			4			68	58			
МДК.01.03	Технология и оборудование винодельческого производства		45	5		588	232	60		524	256	132	100		36	4				200	326	62	
МДК.01.04	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства		4			206	88	24		180	92	44	44			2					206		
МДК.01.05	Выполнение работ по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"		5			58	24	2		54	30	24				2						58	
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	5				8										8						8	
Э	Экзамен по модулю ПМ.01	6				4										4							4
	Всего часов по МДК					1076				948													
ПМ.02	организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических	1	2			150	64	12		130	66	64				8							150
МДК.02.01	Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		6			70	32	2		66	34	32				2							70
МДК.02.02	Охрана труда		6			76	32	10		64	32	32				2							76
Э	Экзамен по модулю ПМ.02	6				4										4							4
	Всего часов по МДК					146				130													
ПМ.03	лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из	1	2			170	70	18		140	70		70			12					92	78	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		4			92	40	10		80	40		40			2					92		
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции		5			70	30	8		60	30		30			2						70	
Э	Экзамен по модулю ПМ.03	5				8										8						8	
	Всего часов по МДК					162				140													
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	1	3			206	48	10		182	102	48		32		14							206
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		6			84	38	4		78	40	38				2							84
МДК.04.02	Правовые основы профессиональной деятельности		6			70		4		64	32			32		2							70
МДК.04.03	Психология общения		6			44	10	2		40	30	10				2							44
Э	Экзамен по модулю ПМ.04	6				8										8							8

	Всего часов по МДК					198					182												
П	ПРАКТИКА																						
УП.01.01	Учебная практика (МДК 01.01)		2		РП	72	2			72	нед	2				час	час	час	час	час	час		
УП.01.02	Учебная практика (МДК 01.02)		3		РП	72	2			72	нед	2				час	час	час	час	час	час		
УП.01.03	Учебная практика (МДК 01.03)		3		РП	108	3			108	нед	3				час	час	час	час	час	час		
УП.01.04	Учебная практика (МДК 01.04)		4		РП	144	4			144	нед	4				час	час	час	час	час	час		
УП.01.05	Учебная практика (МДК 01.05)		5		РП	144	4			144	нед	4				час	час	час	час	час	час		
УП.01.06	Учебная практика (ПМ.01)		6		РП	144	4			144	нед	4				час	час	час	час	час	час		
ПП.01.01	Производственная практика		5		РП	216	6			216	нед	6				час	час	час	час	час	час		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					900				900	нед	25					час	час	час	час	час	час	
	Учебная практика					684				684	нед	19				час	час	час	час	час	час		
	Концентрированная					684				684	нед	19				час	час	час	час	час	час		
	Рассредоточенная										нед					час	час	час	час	час	час		
	Производственная (по профилю специальности) практика					216				216	нед	6				час	час	час	час	час	час		
	Концентрированная					216				216	нед	6				час	час	час	час	час	час		
	Рассредоточенная										нед					час	час	час	час	час	час		
	Государственная итоговая аттестация (защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен)					216				216	нед	6					час	час	час	час	час	час	
	Проведение ГИА					216				216	нед	6				час	час	час	час	час	час		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					14										4	6	2			2		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	38	1		4464		236	14	2958	1408	990	420	104	36	140		612	864	612	900	612	864
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	2	3	1		2	3
	Зачеты (без учета физ. культуры)																						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	5	5	4	6	5	5
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																					1	
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																						
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																						

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения
				[6]	МДК.04.02 Правовые основы профессиональной деятельности
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)