Министерство образования, науки и молодежи Республикик 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"

	на	вименование образова	тельного учреждения (организаци	uu)	
	по специал	пьности среднег	о профессионального об	бразования	
19.02.11	Технология продукто	в питания из ра	астительного сырья		
код	наименование специальности				
			основно	е общее обр	азование
			Уровень образования	я, необходимый дл	пя приема на обучение
квалификация:	техник-технолог				
форма обучения	Очная	Срок получен	ия образования по ОП	3г 10м	год начала подготовки по УГ 2023
профиль получаемого проф	ессионального образов	зания	естественно- научный		
			при реализации программы сред	днего общего обра	зования
Приказ об утверждении ФГО	С от <u>18</u>	8.05.2022 №	341		
	Виды деятельност	и			

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

		Сен	тябр	Ъ		0	ктяб	рь		Н	Іояб	рь			Дек	кабр	Ь		۶	Інва	рь	_	Ф	евра	ЛЬ)		Ма	рт			Аг	ірель				Май			И	юнь		_		Июл	Ь			Авг	уст	
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	1	20 - 26	27 окт - 2 ноя			17 - 23		1 - 7		15 - 21		29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	Ω	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8		16 - 22	6	= 1	6 - 12		20 - 26 27 ann - 3 май	4 - 10	'	- 1	25 - 31	- 1	8 - 14	'	- 1	29 июн - 5 ию	6 - 12		20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	- 1	17 - 23	1
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	. 12	13	3 14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33 3	34 3	5 36	6 3	7 38	39	40	41	. 42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	Δ	=	=																						::		=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=																					0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III				0	0	0									0	0	::	=	=																	0	0	0	0				::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8							::	=	=														0	0 0	0	:	: II	I	III	II	IIII	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Обоз	нач	нэн	ия:	:			О	буч	ение	е по	дис	сцип	ілин	ам и	1 ме	жди	сцип	ли⊦	арні	ым к	урса	ам		0	Уı	небн	ная і	прак	тика	1												III		•			ная	і итоі	ова	Я	
						::	П	Іром	ежу	точн	ная	атте	еста	ция										8	П	роиз	звод	цстве	енна	я пр	акти	ика ((по п	рофи	лю (спец	циал	ьнос	ти)				all	еста	зция						

2 Сводные данные по бюджету времени

Каникулы

									Прак	тики					
Курс	Обучение по дис	сциплинам и междисцип	линарным курсам	Промеж	хуточная атт	гестация	Учебна	я практ	ика	Произв практика специ		филю	Проведение ГИА	Каникулы	Всего
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	17	22	2		2								11	52
II	37	16	21	2	1	1	2		2					11	52
III	31	11	20	2	1	1	9	5	4					10	52
IV	19	6	13	2	1	1	4		4	10	10		6	2	43
Всего	126	50	76	8	3	5	15	5	10	10	10		6	34	199

△ Промежуточная аттестация

Неделя отсутствует

	Формы промежуточной	і Учебная нагрузка обучающихся, ч.		Распределение по		
	аттестации	у С преподавателем <u> </u>	Курс 1 Семестр 1 Семестр 2	Курс 2 Семестр 3 Семестр 4	Курс 3 Семестр 5 Семестр 6	Курс 4 Семестр 7 Семестр 8 нагрузка
Наименование циклов, разделов,	- Intro National Nati	B TOM YUCUGE N. II.) B TOM YUCUGE B TOM	17 нед 22 нед	16 нед 21 (2) нед	11 (5) нед 20 (4) нед	6 (10) нед 13 (4) нед
Индекс дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	амены эр. зач	Объем ОП ст. (с.р.+н супътаци ст. (с.р.+н супътаци данатия анятия анятия анятия анятия анятия анятия анятия ст. занятия	од. т.	ол о	ён ОП ност. Сульт. Сульт. Сульт. Стация ност. Сульт. Стация дл. проект ност. Сульт. Сульт. Сульт. Сульт. Сульт. Стация д. проект дл. Стация д. проект д. Стация д. проект д. Стация д. проект д. Стация д. проект д. Стация	00 1.1. T.
	Экз Диффе Курсовя	Обе Обе Замост том чил том том том том чил том том чил том чи	Самост. Консульт. Консульт. Тромежут. Тромежут. Тромежут. Самост. Консульт. Самост. Спрепод.	объём Самох Консул (Стрен Самох Самох (Стрен Самох Самох Самох Самох Стрен Самох Стрен Стрен Стрен Стрен Стрен Стрен Стрен Стрен Самох (Стрен Стрен С	Объём Консул Промеж Мансул Промеж Мансул Промеж Мансул Промеж Мансул Промеж Мансул Самос	OSAS, Bap. GANCO C Thomas Wealth. O Conscious
		лраж Пр Пр Пр При Куур Куур Куур Куур Куур Мидим	ž.	Ming 1	Physical Phy	New Part of the Pa
1 2 Итого час/нед (с учетом консультаций в пе	3 4 5 6	7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18	19 20 21 22 28 29 30 31 32 33 39 36 34 36 34	40 41 42 43 44 50 51 52 53 54 55 61 62 36 34 36 34 36 34	63 64 65 66 72 73 74 75 76 77 83 84 36 34 36 34 36 34	85 86 87 88 94 95 96 97 98 99 105 106 107 108 109 36 34 36 34
ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВК	A 3 11	1476 649 96 16 1326 625 599 50 52 38 20	612 24 10 578 864 52 6 748 38	20	30 34	30 37 30 37
ОУД Базовые дисциплины ОУД.01 Русский язык	3 10 2	1366 613 74 6 1248 583 563 50 52 38 126 62 6 2 112 50 62 6	568 24 544 798 50 6 704 38 70 2 68 56 4 2 44 6			
ОУД.02 Литература ОУД.03 Математика	2 2	84 29 4 78 49 29 2 152 78 10 140 62 78 2	36 2 34 48 2 44 2 54 2 52 98 8 88 2			
ОУД.04 Иностранный язык ОУД.05 Информатика	2 2	86 46 6 78 32 46 2 86 38 6 78 40 38 2	36 2 34 50 4 44 2 36 2 34 50 4 44 2			
ОУД.06 Физика ОУД.07 Химия (профильная, углубленная)	2	110 44 8 100 56 30 14 2 210 118 8 2 194 76 82 36 6	36 2 34 74 6 66 2 86 2 84 124 6 2 110 6			
ОУД.08 Биология (профильная, углубленная)	2	130 62 6 2 116 54 62 6	52 2 50 78 4 2 66 6			
ОУД.09 История ОУД.10 Обществознание	2	64 6 56 36 20 2	36 2 34 48 2 44 2 36 2 34 28 4 22 2			
ОУД.11 География ОУД.12 Физическая культура	2 2	46 10 4 40 20 10 10 2 104 94 2 100 6 94 2	20 2 18 26 2 22 2 34 34 70 2 66 2			
ОУД.13 Основы безопасности жизнедеятельности ОУД Предлагаемые ОО	2	84 32 4 78 46 32 2 110 36 22 10 78 42 36 20	36 2 34 48 2 44 2 44 10 34 66 2 44	20		
ОУД.14 Введение в специальность и индивидуальн проектирование	oe 2	110 36 22 10 78 42 36 20	44 10 34 66 2 44	20		
ПП Профессиональная подготовка	14 33 1	4248 ### 230 18 2958 1408 972 420 122 36 142		612 38 6 544 24 864 42 4 714 32	612 40 2 374 16 900 58 2 680 16	69.96% 30.04% 612 26 2 204 20 648 26 2 442 34 2972 1276
СГ Социально-гуманитарный цикл	2 10	684 336 46 4 600 190 336 74 34		224 18 2 194 10 166 14 146 6	•	112 6 2 96 8 540 144
СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной	3 46	80 8 2 64 34 30 6 152 122 10 136 14 122 6		80 8 2 64 6 36 4 32 48 4 42 2	24 22 2 44 2 40 2	152
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	3	74 44 4 68 24 44 2		74 4 68 2		68 6
СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы финансовой грамотности	3-6 6	150 124 8 134 10 124 8 44 16 2 40 24 16 2		34 2 30 2 46 2 42 2	26 2 22 2 44 2 40 2 44 2 40 2	150
СГ.06 Основы бережливого производства СГ.07 Основы философии	7 7	46 2 42 22 20 2 66 4 2 54 30 24 6				46 2 42 2 46 66 4 2 54 6 66
СГ.08 Деловой русский язык и культура речи ОПЦ Общепрофессиональный цикл	6 5	72 30 8 62 32 30 2 1062 450 46 10 960 504 292 158 6 46		72 8 62 2 388 20 4 350 14 468 20 4 422 22	124 4 2 110 8	82 2 78 2 368 694
ОПЦ.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3	96 38 8 2 80 42 18 20 6		96 8 2 80 6		96
ОПЦ.02 Процессы и аппараты и аппараты пищевых производств	4	100 36 4 2 88 52 36 6		48 2 46 52 2 2 42 6		100
ОПЦ.03 Автоматизация технологических процессов Прикладные компьютерные программы в		82 38 2 78 40 26 12 2 90 42 4 84 42 42 2		90 4 84 2		82 2 78 2 82
ОПЦ.04 профессиональной деятельности ОПЦ.05 Элементы высшей математики	3	90 42 4 84 42 42 2 90 40 2 2 80 40 40 6		90 2 2 80 6		90
ОПЦ.06 Химия пищевых производств ОПЦ.07 Биохимия продуктов брожения	4 3 4	316 144 14 2 292 148 32 112 8 72 28 6 64 36 14 14 2		154 8 144 2 162 6 2 148 6 72 6 64 2		316
ОПЦ.08 Экологические основы природопользовани ОПЦ.09 Инженерная графика	1 5	38 8 2 34 20 8 6 2 92 42 2 84 42 42 6		92 2 84 6	38 2 34 2	38
ОПЦ.10 Метрология и стандартизация	5	86 34 2 2 76 42 34 6			86 2 2 76 6	86
ПЦ Профессиональный цикл Ведение технологического процесса		2502 ### 138 4 1398 714 344 262 42 36 62		230 8 146 4	438 34 220 4 768 52 2 560 10	500 20 108 12 566 24 2 364 32 2064 438
производства солода, продукции бродильн ПМ.01 производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных	3 11 1	1976 1334 98 4 946 476 242 192 36 28		230 8 146 4	438 34 220 4 676 42 2 480 8	422 12 48 2 210 2 2 52 10 1676 300
технологических линиях				m c m		
МДК.01.01 Гехнология и оборудование производства безалкогольных напитков Технология и оборудование производства	4 45	90 42 6 82 40 22 20 2 126 56 14 108 52 28 28 4		90 6 82 2	58 12 44 2	90 36
солода и пива млк от оз Технология и оборудование винодельческо		588 232 58 524 256 132 100 36 6		00 2 04 2	200 22 176 2 326 24 300 2	62 12 48 2 422 166
мдк.01.04 Технология и оборудование спиртового и	6	206 88 18 2 180 92 44 44 6			206 18 2 180 6	148 58
ликероводочного производства МДК.01.05 Выполнение работ по профессии "Обработ	MK 8	62 16 2 2 52 36 16 6				62 2 2 52 6 46 16
уп.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика		1 540 540 540 нед 15 360 360 360 нед 10	час	yac yac 72	час 180 час 144	час час 144 540
ПМ.01.ЭК Экзамен по ПМ.01	7 PT	4 4	vac vac	vac vac	4ac 4ac 4ac	Vac 360 Vac 360 360 4 4 4 4 4 4 4 4 4
Всего часов по МДК Организационно-технологическое		1072 946				
обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на	1 2	150 64 12 130 66 64 8				150 12 130 8 110 40
автоматизированных технологических лины						
МДК.02.01 мдк.02.01 продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических лин		70 32 2 66 34 32 2				70 2 66 2 50 20
МДК.02.02 Охрана труда	8	76 32 10 64 32 32 2				76 10 64 2 56 20
ПМ.02.ЭК Экзамен по ПМ.02 Всего часов по МДК	8**	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4				
Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и	1 2	170 70 18 140 70 70 12			92 10 80 2	78 8 60 10 128 42
готовой продукции в процессе производств продуктов питания из растительного сырья	a					
МДК.03.01 Производственно-технологический контрол МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья и	ь 6	92 40 10 80 40 40 2 70 30 8 60 30 30 2			92 10 80 2	70 8 60 2 54 16
готовой продукции ПМ.03.3K Экзамен по ПМ.03	7	8 8				8 8 8
Всего часов по МДК Обеспечение деятельности структурного		162 140				
подразделения	1 3	206 38 10 182 102 38 42 14				206 10 182 14 150 56
подразделения	8*	84 38 4 78 40 38 2				84 4 78 2 60 24
мДК.04.02 правовые основы профессиональной деятельности МДК.04.03 Психология общения	8*	70 4 64 32 32 2 44 2 40 30 10 2				70 4 64 2 50 20 44 2 40 2 32 12
ПМ.04.ЭК Экзамен по ПМ.04 Всего часов по МДК	8	8 8 8 198 182				8 8 8
	_					

		Формы промежуточной		Viv	Suna unravav	а обучающихся,													Pi	спределение	по курсам	и семестра	эм													
		аттестации		346	опал нагрузк	з обучающихся,	4.				Kypc 1							урс 2						Курс	3							(ypc 4				Максимальная учебная
			5		С	преподавателем			Семе				Семестр 2			Семестр			Семе				естр 5			Семестр				Семестр 7				естр 8		нагрузка
		2 2 2	108	2		в том числе	e sutra		17	нед			22 нед			16 нед			21 (2) нед		11 () нед			20 (4)	нед		6	(10) нед			13 (1) нед		
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены Диффер. зачет Курсовые проек:	Объён ОП В том числе в вм практической подго	Самост.(с.р.+и.г	Всего Всего	Пр. занятия	Семинар. занятия Курс. проектир. Промежут. аттестя Индивид. проект (вх	C.p.)	Самост.	С препод. Промежут.	Индивид, проект	Camocr.	Консульт. С препод.	Промежут. аттестация Индивид. проект	Объём ОП	KOHCYJIST.	Промежут. аттестация Индивид. проект	Объём ОП	Самост. Консульт.	С препод. Промежут. аттестация	Индивид. проект Объём ОП	Самост. Консульт.	С препод.	аттестация Индивид, проект	OSDEM OTI	Консульт.	С препод. Промежут. аттестация	Индивид. проект Объём ОП	Самост.	Консульт.	Промежут. аттестация Мыльмыл. проект	Объём ОП	Самост. Консульт.	С препод. Промежут.	Индивид. проект	Обяз. Вар. часть часть
1	2	3 4 5 6	7 8	9 1	0 11 12	13 14 :	15 16 17 :	8 19	20 21	22 28	29 3	0 31	32 33	39 40	41 4	2 43 4	4 50 51	. 52	53 54	55 61	62 63	64 65	66 7	72 73	74 75	76	77 83	84 85	86	87 88	94 9	5 96	97 98	99 105	106 10	7 108 109
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		900		900 не,	1	25	час			48	ес			час			час		72 2	час		180	5	час	1	.44 4	час		360	10	час		144	4	
	Учебная практика		540		540 не,	4	15	час			48	ec .			час			час		72 2	час		180	5	час	1	.44 4	час				час		144	4	
	Концентрированная		540		540 нед	4	15	час			48	ec e			час			час		72 2	час		180	5	час	1	.44 4	час				час		144	4	
	Рассредоточенная				нед	1		час			48	ec e			час			час			час				час			час				час				
	Производственная (по профилю специальности) практика		360		360 не,	1	10	час			48	эс			час			час			час				час			час		360	10	час				
	Концентрированная		360		360 не,	1	10	час			48	ec .			час			час			час				час			час		360	10	час				
	Рассредоточенная				нед	4		час			48	ec .			час			час			час				час			час				час				
	Государственная итоговая аттестация		216		216 нед	4	6	час			48	С			час			час			час				час			час				час		216		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О					16			1	0			6																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					18										6			4				2			2				2				2		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	17 44 1	5940 ###	326 3	4 4284 203	3 1571 470 1	36 180 2	10 612	24 10	578	86	54 52	6 748	38 20	612 3	8 6 5	14 24	864	42 4	714 32	612	40 2	374 1	16	900 58	2 6	80 16	612	26	2 204	20	864	26 2	442 34		4664 1276
	Экзамены (без учета физ. культуры)												3			3			3	3			1			1				2				3		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												10			2				7			4			5				4				6		
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																													1						
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																			
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																		

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр		[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
				[8]	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения
1	диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.04.02 Правовые основы профессиональной деятельности
		V		[8]	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
2	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	[8]	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

Νō	Наименование
1	Кабинет социально-экономических дисциплин;
2	Кабинет иностранного языка;
3	Кабинет информационно-коммуникационных технологий;
4	Кабинет безопасности жизнедеятельности;
5	Кабинет бережливое производство;
6	Кабинет процессов и аппаратов пищевых производств;
7	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору);
8	Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору).
1	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены;
2	Лаборатория автоматизации технологических процессов;
3	Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал