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"

наименование образовательного учреждения (организации)

	по специ	альности средн	его профессионального с	образования		
19.02.11	Технология продукто	ов питания из р	астительного сырья			
код	наименование специальности					
			основн	юе общее об	разование	
			Уровень образован	ия, необходимый,	для приема на обучение	
квалификация:	техник-технолог					
форма обучения	Очная	Срок получен	ния образования по ОП	2г 10м	год начала подготовки по УГ_	2023
профиль получаемого проф	ессионального образов	зания	естественно- научный			
			при реализации программы сред	него общего обра	зования	
Приказ об утверждении ФГО	С от <u>1</u>	8.05.2022 №	341			
	Рип и подтоли ност	-14				

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

	(Сент	тябр	Ъ	1.	0	ктяб	рь	_	Н	Іояб	рь			Дек	абрі	•	١	5	Янва	рь	_	Ф	евра	аль	_		Ма	рт			Аг	ірелі		_ L		Май	í			Июн	Њ		_	V	1юлі	•			Авг	уст	
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	- 1	29 сен - 5 окт	6 - 12		20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23				15 - 21		29 дек - 4 янв	. 11	12 - 18	19 - 25	耍		9 - 15		23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	ရွ	₩.	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 anp - 3 man	7	1	1	25 - 31	1	I	1		ᆽᅵ	$\overline{}$	13 - 19	- 1	호	- 1	- 1	17 - 23	1
	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 3	35 3	36	37 3	38	39 4	10 4	41 4	12	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	::	=	=																						0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II				0	0	0									0	0	::	=	=																		0	0	0	0				::	=	=	=	=	=	=	=	=
III	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8							::	=	=														0	0	0	0	:: I	ΙΙΙ	ΙΙΙ	ΙΙ	ΙΙΙΙ	ΙΙ	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Обоз	нач	ен	ия	:			1)буч« Іром							ме	ждис	цип	ιлин	арн	ым н	урс	ам		0			ная і				2VTI	4K2 (TO 1	рофі	400	CDG		n. u/	ости	`			III	Гс атте	,	•	гвен	ная	ито	гова	я	

2 Сводные данные по бюджету времени

									Прак	тики					
Курс	Обучение по дис	сциплинам и междисцип	линарным курсам	Промеж	уточная атт	естация	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	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

Неделя отсутствует

		Форм	ы плом	ежуточной	ă .																					Pacnn	еделени	е по ку	рсам и	семестп	ам															
			аттест					Учебна	эя нагру	/зка обуч	ающихо		1 1-			Course	1		Курс 1		Couper				_			Курс							Cour	cro E		Курс 3	3	Con	orm 6			١	4аксима учебн	ная
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	9	ачеты	эоекты	рная	в виде	-н.п.)	иипе	F		ательна:		р. тестация	. =	<u> </u>	16 н		T	ķ		21 (2)		¥			еместр 3 . (5) не,		ž.			местр 4 (4) нед		ķ		6 (10	стр 5) нед		Į.	T		естр 6 (4) нед		늏	цк	нагру	эка
	практик	Экзаме	Диффер. з	(урсовые п	Макомал	том числе	Замост. (с.р.	Консульта	Bcero	екции, урок	аб. занятия	инар. заня:	омежут. ат	с.р.)	Самост.	Консульт.	бязательна	промежут. эттестация	тивид. прое Максим.	Самост.	Консульт.	бязательна Тромежут.	аттестация цивид. прое	Макоим.	Самост.	Консульт. Бязательна	Тромежут. эттестация	тивид. прое	Маколм.	Самост. Консульт.	бязательна	Тромежут. аттестация	тивид. прое Максим.	Самост.	Консульт.	бязательна	Тромежут. эттестация	тивид. прое	Максим.	Самост. Консульт.	бязательна	Тромежут.	тивид. прое		06яз. насть	Вар. часть
				<u> </u>		В	o died			ЭГ	И	CeM	ης d□ MHM				ŏ		ИНИ			ŏ	Инд			ŏ		Ин Д			ŏ	0	УНИ			ŏ		ИНД			ŏ	_ "	Инд			
1	2			5 6	7	8	9	10	11	12 13	14	15	.6 17				22	28 2	29 30			33 3	9 40	41	42	43 44	_			53 54			52 63		65		72 7			75 76			84	85	86	87
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период	обучени	ія по ці	иклам)										36		L	34		36			34		36	l	34			36		34		36	5	,	34	I	_ 3	36		34			6	9.96%	30 04%
пп	Профессиональная подготовка	14	33	1	424	1392	2 230	18	2958 1	408 97	2 420	122	6 142	612	38	6	544	24	864	42	4	14 3	2	612	40	2 374	4 16		900	58 2	680	16	61	.2 26	2	204	20	6	548	26 2	442	2 34			2972	
CF.01	Социально-гуманитарный цикл История России	2	11		684 80			4		190 33 34	6	74 30	34 6		18		194 64		166	14		146 6		50	2	44	4		132	6	120	6	11	2 6	2	96	8	Ŧ	4	Ŧ					540 80	144
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной	+-+	2-4		152					14 12	2	30	6	36			32		48	4		42 2		24		22	2		44	2	40	2					\Box	Ŧ	-	+					152	
СГ.03	деятельности Безопасность жизнедеятельности		1		74				68				2		4		68	2																			世								68	6
СГ.04 СГ.05	Физическая культура Основы финансовой грамотности		1-4		150 44				134 40				8 2	34	2		30	2	46	2		42 2		26	2	22	2		_	2	40 40						\vdash	4	4	4					150 44	
СГ.06	Основы бережливого производства		5		46	i	2		42	22		20	2																77	_	40	2	46			42									46	
СГ.07 СГ.08	Основы философии Деловой русский язык и культура речи	5	2		66 72	_	8	2	_	30 30)	24	6 2	-	-			_	72	8		62 2			-	-	+-	-		_		+	66	5 4	2	54	6	+	+	+		-	H	-		66 72
ОП	Общепрофессиональный цикл	6	5			2 450	46	10		504 29	2 158	6	46	388	20	4	350	14	468		4	122 2	2	124	4	2 110	8 (二		82	2	78	2			368	694
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1			96	38	8	2	80	42 18	20		6	96	8	2	80	6																			Д								96	
ОП.02	Процессы и аппараты и аппараты пищевых производств	2			100	0 36	4	2	88	52 36	5		6	48	2		46		52	2	2	42 6																							100	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов Прикладные компьютерные программы в	_	6		82				_		12		2	F		H																					$oldsymbol{arphi}$		82	2	78	2			82	
ОП.04	профессиональной деятельности		2		90					42 42			2		_	Ш			90	4		84 2										ш					ш	4	4	4			Ш		90	
ОП.05 ОП.06	Элементы высшей математики Химия пищевых производств	2	1		90 316		_	2		40 40 148 32	112		6 8	154	8		80 144	2	162	6	2	148 6			+										+		\vdash	+	+	+				+		90 316
ОП.07 ОП.08	Биохимия продуктов брожения Экологические основы природопользования	_	2		72 38		_		_	36 14 20 8	14	6	2			Н			72	6		64 2		38	2	34	2										F	Ŧ	4	4			\Box	\blacksquare		72 38
ОП.09	Инженерная графика	2	3		92	42	2		84	42 42		0	6						92	2		84 6		30	2	34	2										世									92
ОП.10 ПЦ	Метрология и стандартизация Профессиональный цикл	3 6	17	1	86 250					42 34		42 3	6 62	+	-			-	230	8	-	.46 4		86 438		2 76	6	-	768	52 2	560	10	50	0 20	Н	108	12	- 5	566	24 2	364	1 32			2064	86 438
	Ведение технологического процесса				250	2 000	1300		1000	1. 0.	1 202		0 02		t				1					450					, 00	J				1		100	Ħ	Ť		Ŧ	50.	. 52				100
ПМ.01	производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	3	10	1	197	6 434	98	4	946	476 24	2 192	3	6 28						230	8		146 4		438	34	220	4		676	42 2	480	8	42	2 12		48	2	2	210	2 2	52	10			1676	300
МДК.01.01	Технология и оборудование производства безалкогольных напитков		2		90	42	6		82	40 22	20		2						90	6		82 2																T	T	T					66	24
мдк.01.02	Технология и оборудование производства солода и пива	-	23		126	5 56	14		108	52 28	28		4						68	2		64 2		58	12	44	2																		90	36
мдк.01.03	Технология и оборудование винодельческого производства	:	3-5	5	588	8 232	58		524	256 13	2 100	3	6 6											200	22	176	5 2	:	326	24	300	2	62	2 12		48	2								422	166
МДК.01.04	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	4			206	6 88	18	2	180	92 44	44		6															:	206	18 2	180	6													148	58
МДК.01.05	Выполнение работ по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	6			62	16	2	2	52	36 16	,		6																									6	62	2 2	52	6			46	16
УП.01.01	Учебная практика		2-4	РГ						нед		15		час	_				час			72		час		180)		час		144		ча						час		144	1			540	
ПП.01.01 ПМ.01.ЭК	Производственная практика Экзамен по ПМ.01	6**	5	РГ	360				360 1	нед		10	4	час		Н		<u> </u>	час		-			час		-	-		час			-	ча	С		360	\vdash		час 4			4			360 4	
	Всего часов по МДК				107				946																											_	<u> </u>									_
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	1	2		150	0 64	12		130	66 64	ŀ		8																									1	150	L2	130	8			110	40
МДК.02.01	Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на		6		70	32	2		66	34 32	!		2																									Ī	70	2	66	2			50	20
МДК.02.02	автоматизированных технологических линиях Охрана труда	\vdash	6		76	32	10		64	32 32			2	+		H		-							+			-									\dashv	+	76 :	10	64	2	H	H	56	20
	Экзамен по ПМ.02	6**			4								4																										4			4			4	
	Всего часов по МДК Лабораторный контроль качества				146	0			130																													T	$\overline{}$	$\overline{}$						
ПМ.03	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	1	2		170	70	18		140	70	70		12																92	10	80	2	78	8		60	10								128	42
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	Ħ	4		92	40	10		80	40	40		2															_	92	10	80	2					Ħ	Ŧ	+	十				+	66	26
мдк.03.02	Vournos, voucerno y 60000000000 euro e u		5		70					30	30		2																				70	8		60	2								54	16
	Экзамен по ПМ.03	5			8								8																				8				8								8	
	Всего часов по МДК Обеспечение деятельности структурного				162	_			140																												_	_	=	$\overline{}$						_
ПМ.04	подразделения	1	3		206	5 38	10		182	102 38		42	14																									2/	206 :	10	182	14			150	56
МДК.04.01	подразделения		6*		84	38	4		78	40 38			2																								Ш	8	84	4	78	2			60	24
МДК.04.02	деятельности		6*		70		4			32		32	2																										70	4	64	2			50	20
МДК.04.03 ПМ.04.ЭК	Психология общения Экзамен по ПМ.04	6	6		44 8		2		40	30		10	2 8																								H		44 8	2	40	2			32 8	12
TH-7.04.3K	Всего часов по МДК	Ů			198				182				0																										~			0			U	
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				900	0			900	нед		25		час					час			72	2	час		180) 5		час		144	4	ча	С		360	10	ч	час		144		4			
	Учебная практика				540	0			540 i	нед		15		час					час			72	2	час		180) 5		час		144	4	ча	С				ч	ıac		144		4			
_	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·																																				_			_						

		Формы промежуточной	Учеб	бная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение		и семестр	ВМ									١,	Максимальная
		аттестации							Курс 1						Курс 2						Ky	/pc 3				- 1	учебная
			2	Обязательная	E E		Семе	•			еместр 2			Семестр 3			естр 4			честр 5				местр 6			нагрузка
		a	and (в том числе	ar ar		16	нед		21	(2) нед		1	.1 (5) нед		20 (4) нед		6 (:	10) нед			13	(4) нед		_	
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены Диффер. зачет Курсовые проек	Максимальная В том числе в ви практической подгс Самост. (с.р. +и Консультации	в В В В В В В В В В В В В В В В В В В В	Промежут. аттест Индивид. проект (вх	Макоим.	Самост. Консульт.	Обязательная Промежут.	аттестация Индивид. проект Макоим.	Самост.	Консульт. Обязательная Промежут.	аттестация Индивид. проект	Camocr.	Консульт. Обязательная Промежут. аттестация	Индивид. проект Макоим.	Самост. Консульт.	Обязательная Промежут.	Макоим.	Самост.	Обязательная	Промежут. аттестация Индивид. проект	Макоим.	Самост.	Обязательная	Промежут. аттестация Индивид. проект		Обяз. Вар. часть часть
	Концентрированная		540	540 нед 15		час			час		72	2 4	IC	180 5	час		144 4	час				час		144	4		
	Рассредоточенная			нед		час			час			4	IC		час			час				час					
	Производственная (по профилю специальности) практика		360	360 нед 10		час			час			48	BC		час			час		360	10	час					
	Концентрированная		360	360 нед 10		час			час			4	IC		час			час		360	10	час					
	Рассредоточенная			нед		час			час			4	IC		час			час				час					
	Государственная итоговая аттестация		216	216 нед 6		час			час			ч	BC		час			час				час		216			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП			18			6				4			2			2			2				2			
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14 33 1	4464 1392 230 18	2958 1408 972 420 122 36	142	612	38 6	544 24	4 864	42	4 714 3	2 6	.2 40	2 374 16	900	58 2	680 16	612	26 2	204	20	864	26 2	442	34		3188 1276
	Экзамены (без учета физ. культуры)						3	3			3			1			1			2				3			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)			<u> </u>			2	2			7			5			5			4				5			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																			1							
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																										

Νō	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]	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
2	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	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