Министерство образования, науки и молодежи Республикик Крым

УТВ	ержден приказом	дирек	тора
тс	31.05.2023	$N_{\underline{0}}$	63-0/

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

9.02.11		ов питания из растительного сырья
ОД	наименование специальности	
		основное общее образование
		Уровень образования, необходимый для приема на обучение
валификация:	техник-технолог	
орма обучения	Очная	Срок получения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УГ 2023
рофиль получаемого	профессионального образо	вания естественно- научный
		при реализации программы среднего общего образования
Іриказ об утверждении	ФГОС от 1	8.05.2022 № 341

Виды деятельности

ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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	ябрі	Ь		Окт	ябр			Но	ябр	Ъ			Дек	абрь	-		۶	Інва	рь	_	Ф	евра	эль			Ma	рт		_	Ar	трел	Ъ	_		Ma	эй			Ию	НЬ		_	V	1юль	,	П		Авг	уст	
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	7.1	13 - 19	20 - 26	\vdash	3 - 9	1	- 1			8 - 14	15 - 21	- 1	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	- 1	23 - 29	30 мар - 5 апр	· · ·	13 - 19	20 - 26	д	_	11 - 17	- 1	25 - 31				22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12		20 - 26	27 июл -2 авг	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	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	Δ	=	=																							::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=								8	8	8														::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III											8	8					::	=	=						0	0										8	8	8	8	0	0	0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV											0	0	8	8	8	8	::	=	=														0	0	0	0	::	III	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Обозначения: Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курса							ЭМ		0	-			пран															III	Го атте	• • •		ъен	ная	итог	-ова	Я																
	:: Промежуточная аттестация											8	Г	Ірои	3B0/	дстве	енна	я пр	ракт	ика	(по і	прос	филі	ю сг	еци	алы	HOCT	и)				٠	.c.u.	٠																		

2 Сводные данные по бюджету времени

Каникулы

									Прак	тики					
Курс	Обучение по дис	циплинам и междисцип.	пинарным курсам	Промеж	хуточная атт	естация	Учебна	зя практ	ика	Произв практика специ		филю	Проведение ГИА	Каникулы	Всего
	Bcero	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	36	16	20	2	1	1				3		3		11	52
III	28	14	14	2	1	1	6		6	6	2	4		10	52
IV	23	10	13	2	1	1	6	2	4	4	4		6	2	43
Всего	126	57	69	8	3	5	12	2	10	13	6	7	6	34	199

∆ Промежуточная аттестация

Неделя отсутствует

		Формы проме аттеста		і Уч	ебная нагрузка обучающихся,		Семест		x 1	еместр 2		Семестр 3	Ку	урс 2	Распределение Семестр 4	по курсам и с	семестрам	Курс 3	Семест	0.6		Семестр 7	Курс 4	Семестр 8	уч	симальная чебная
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	вмены р. зачеты	не проекты	ën OTI ën OTI DÄ nogroroske (c.p.+n.n.)	B TOM YUCUE	анятия по натир аттестация сект (входит р.)	17 H			22 нед	uo	16 нед	тестация		рд. Тестация Тестация	DI DI	14 (2) нед	роект	14 (10)			10 (6) нед	DII T.	13 (4) нед	пк	агрузка
		Экз	Курсовь	Объ В том чи практическ Самост.	лекции,) Пр. заня Лаб. зан	Курс. про Промежут Индивид. пр	Самос	С прел Промежут. ат Индивид. г	Объём	С преп	Объём	Консул	Промежут. ат	Объём	Консул С преп	Объём С	Консул С преп	Индивид. г	Консул	С преп Промежут. ат Индивид. г	Объём	Koncyn C npen	Индивид. г	Консул С преп Промежут. ат	Обяз. часть	з. Вар. ь часть
1	2			6 7 8 9 1	0 11 12 13 14	15 16 17 18	19 20 21																		106 107 108	109
ОП	Итого час/нед (с учетом консультаций в перио ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		клам)	1476 649 94 1	6 1326 625 599 50 5	52 40 20	36 612 24 10 1	34 578	36 864 50	34 6 748 40 2	36	34		36	34	36	34	36		34	36	34	35.67	34		$\overline{}$
	Базовые дисциплины Русский язык	3 10		1366 613 74 6 126 62 6 2	6 1248 583 563 50 5	52 38		544 68		6 704 38 2 44 6																
ОУД.02	Литература	2		84 29 4	78 49 29	2	36 2	34	48 2	44 2																
	Математика Иностранный язык	2		152 78 10 86 46 6	140 62 78 78 32 46	2 2		52 34	98 8 50 4																	-
ОУД.05	Информатика	2		86 38 6	78 40 38	2	36 2	34	50 4	44 2																
ОУД.06 ОУД.07	Физика Химия (профильная, углубленная)	2		110 44 8 210 118 8	100 56 30 14 2 194 76 82 36	6		34 84	74 6 124 6	66 2 2 110 6																+
	Биология (профильная, углубленная)	2 2		130 62 6 2 84 4	2 116 54 62	6	52 2	50		2 66 6																
01 M103	история Обществознание	2		64 6	56 36 2	22 2 2 2 2 2		34	28 4	22 2																
	География Физическая культура	2		46 10 4 104 94 2	40 20 10 : 100 6 94	10 2		18 34	26 2 70 2	22 2 66 2																
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	2		84 32 4	78 46 32	2	36 2	34	48 2	44 2																
	Предлагаемые ОО Введение в специальность и индивидуальное	2		110 36 20 1 110 36 20 1	0 78 42 36	2 20	44 10 44 10	34	66	44 2 2																+
ОУД.14	проектирование	2		110 30 20 1	70 42 36	2 20	10	J1		-14 Z Z	_														60.610	% 30.09%
пп	Профессиональная подготовка	13 42	1	1 4240 ### 218 1	8 2958 1342 972 486 1	18 40 146					612 3	88 6 544	24	864 46	4 680 26	612 4	2 2 476 20	900	38 4 4	76 22	612 38	340 18	640 16	2 442 36		% 30.09% 4 1276
CF.01	Социально-гуманитарный цикл История России	2 12		652 298 40 4 78 6 2		94 36 30 6					150 1 78	10 2 128 6 2 64		162 10	146 6	128 1	0 112 6	64	4	56 4	44 2	40 2	104 4	2 90 8		126
CF.01	Иностранный язык в профессиональной	3-6		146 114 10	128 14 114	30 6					36	2 64		46 4	40 2	32 2	2 28 2	32	2	28 2					78 146	
CF.03	деятельности Безопасность жизнедеятельности	4		74 44 4	68 24 44	2								74 4	68 2										68	6
CF.04 CF.05	Физическая культура Основы финансовой грамотности	3-6 7		142 112 8 44 2	126 14 112 40 20 2	20 2					36	2 32	2	42 2	38 2	32 2	2 28 2	32	2	28 2	44 2	40 2			142 44	
CF.06	Основы бережливого производства	8*		42 2	38 20 1	18 2																10 2	42 2		42	
СГ.07 СГ.08	Основы философии Деловой русский язык и культура речи	8 5		62 2 2 64 28 6	2 52 26 2 56 28 28	26 6 2										64 6	5 56 2						62 2	2 52 6		56 64
ОП	Общепрофессиональный цикл Микробиология, санитария и гигиена в	6 6			2 964 496 296 164	8 46							14	312 18	4 274 16	132 1	0 2 112 8	98	6 2	84 6			82 2	78 2		716
ОП.01	пищевом производстве	3		90 40 2 2	2 80 40 20 20	6					90	2 2 80	6		-										90	
ОП.02	Процессы и аппараты и аппараты пищевых производств	4 3		102 40 8 2		6					54	6 48		48 2	2 38 6										102	
ОП.03 ОП.04	Автоматизация технологических процессов Прикладные компьютерные программы в	8 4		82 38 2 96 40 8	78 40 26 12 86 46 40	2					54	6 48		42 2	38 2								82 2	78 2	82 96	
OII.04	профессиональной деятельности Элементы высшей математики	3		96 40 8 2		6					96 1		6	42 2	36 2										96	96
ОП.06	Химия пищевых производств	4 3		324 148 16 2	2 298 150 34 114	8					168				2 138 6											324
ОП.07	Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий	4		66 28 4	60 32 10 18	2								66 4	60 2											66
OП.08 OП.09	Экологические основы природопользования Инженерная графика	6		46 12 2 98 44 6 2	42 22 12 2 84 40 44	8 2 6										46 2	2 42 2	98	6 2	84 6						46 98
	Метрология и стандартизация Профессиональный цикл	5 24	-		2 70 40 30 2 1422 666 378 322 1	6								390 18	260 4		2 70 6 2 252 6		28 2 3	36 12	568 36	300 16	454 10	274 26		86 8 434
	Ведение технологического процесса					10 40 04								550 10				750	20 2 3	50 12				274 20		
ПМ.01	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на	2 17	1	1 1984 1396 80 2	2 968 432 244 252	40 34								390 18	260 4	352 2	2 252 6	738	28 2 3	36 12	360 12	120 12	144		1688	3 296
МДК.01.01	автоматизированных технологических линиях Технология хранения и подготовки сырья	4		152 70 10	140 70 36 34	2								152 10	140 2										110	42
МДК.01.02	Технология и оборудование производства хлеба и хлебобулочных изделий	45*6	6	5 302 136 22	274 98 70 66	40 6								130 8	120 2	78 6	70 2	94	8 :	84 2					218	84
мдк.01.03	Технология и оборудование производства сахаристых кондитерских изделий	5**67*		296 156 26	264 108 86 70	6										124 1	0 112 2	126	12 1	.12 2	46 4	40 2			214	82
мдк.01.04	Технология и оборудование производства мучных кондитерских изделий	5**6*		154 60 10	140 80 32 28	4										78 6	70 2	76	4	70 2					112	42
мдк.01.05	Технология и оборудование производства макаронных изделий	7**		90 40 8	80 40 20 20	2															90 8	80 2			66	24
МДК.01.06	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	6		82 34 4 2	2 70 36 34	6													4 2						60	22
УП.01.01 ПП.01.01	Учебная практика Производственная практика	6*7*8 45*67**	PI	Π 432 432 Π 468 468	432 нед 468 нед	12	час		час		час			час	108	час	72	час		.16 .44	час	72 144	час	144	432 468	
	Экзамен по ПМ.01 Всего часов по МДК	7		8 1076	968	8															8	8			8	
	обеспечение производства хлеба,			2070	200																					
ПМ.02	ооеспечение производства хлеоа, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных	1 2		144 64 6	130 66 64	8																	144 6	130 8	104	40
	Организация процессов производства																									
	хлеба,хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий	8**		70 32 2	66 34 32	2																	70 2	66 2	50	
	Охрана труда Экзамен по ПМ.02	8***		70 32 4	64 32 32	4																	70 4	64 2	50	20
THROESK	Всего часов по МДК			140	130																					
ПМ.03	Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и	1 2		166 70 10	144 74 70	12															48 8	40	118 2	104 12	124	42
1111.03	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	1 2		100 70 10	144 74 70	12															40 0	40	110 2	104 12	124	42
	Производственно-технологический контроль Контроль качества и безопасности сырья.	8*		90 40 8	80 40 40	2															48 8	40	42	40 2		24
МДК.03.02	полуфабрикатов и готовой продукции	8*		68 30 2	64 34 30	2																	68 2	64 2		18
TIM.03.9K	Экзамен по ПМ.03 Всего часов по МДК	8		8 158	144	8													+				8	8	8	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	1 3		208 70 18		16 10															160 16	140 4	48 2	40 6	152	. 56
МДК.04.01	Организация работы структурного	8**		92 38 10	80 42 38	2															48 8	40	44 2			26
_	подразделения Правовые основы профессиональной			68 20 6		10 2															68 6	60 2		40 2		18
МДК.04.02 МДК.04.03	деятельности Психология общения	7		68 20 6 44 12 2	60 30 20 : 40 22 12																68 6 44 2					18
	Экзамен по ПМ.04	8***		4		4																10 2	4	4	4	
ПМ*	Всего часов по МДК	l		204	180																					
	-	4																								

		Формы промежуточной			Vuofiusa usr	узка обучающихся, ч.													Pa	спределение по	курсам и	семестран	4													Максимальная
		аттестации			7 1COND/1 NO						pc 1						Кур	pc 2						Курс :							Кург				4	максимальная учебная
				5		С преподавателем			Семестр			Семе				Семестр 3			Семес			Семес				Семестр 6				естр 7			Семестр		_	нагрузка
		2 ≥	<u>.</u>	1.08 (.F		в том числе	- utro		17 нед		1	22	нед	-		16 нед	- T	-	20 (3) нед	1	14 (2) нед	- 1	1	4 (10) не	Д	-	10 (6) нед	-		13 (4) не	ед	4	
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены Диффер. зачети Курсовые проект	COSMEM OIL	Б том числе в вы практической подго Самост.(с.р.+и.г	Консультации	Лекции, уроки Пр. занятия Лаб. занятия Семинар. занятия	Курс. проектир. Промежут. аттеста Индивид. проект (вж с.р.)	O6bën Off	Koncynist.	Промежут, аттестация Индивид, проект	Объём ОП	Самост.	С препод.	промежут. аттестация Индивид. проект Объём ОП	Самост.	Консульт. С препод.	Промежут, аттестация Индивид, проект	Объём ОП	Консульт.	С препод. Промежут, аттестация Индивид, проект	Объём ОП	Самост. Консульт.	С препод.	Индивид, проект	Объём ОП	Консульт. С препод.	Промежут, аттестация	Объём ОП	Самост.	С препод.	Промежут. аттестация Индивид. проект	Объём ОП	Консульт.	Промежут, аттестация Индивид, проект	ЦК	Обяз. Вар. часть часть
1	2	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 3	9 40 41	1 42	43 44	50 51	52 5	53 54	55 61 62	63	64 65	66 73	2 73	74 75	76 77	83 8	4 85	86 87	88 9	94 95	96 97	98 99	9 105 10	6 107	108 109
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		900		900	нед 25		час			час			ча	С			час		108 3	час		72	2	ас	360	10	час		216	6	час	14	14 4		
	Учебная практика		432		432	нед 12	!	час			час			ен	С			час			час			,	ac	216	6	час		72	2	час	14	14 4		
	Концентрированная		432		432	нед 12		час			час			ча	c			час			час			,	ac	216	5 6	час		72	2	час	14	14 4		
	Рассредоточенная					нед		час			час			ча	с			час			час			í	ac			час				час				
	Производственная (по профилю специальности) практика		468		468	нед 13	:	час			час			ча	с			час		108 3	час		72	2 .	iac	144	4	час		144	4	час				
	Концентрированная		468		468	нед 13	1	час			час			49	С			час		108 3	час		72	2	ac	144	1 4	час		144	4	час				
	Рассредоточенная					нед		час			час			ча	С			час			час			í	ac			час				час				
	Государственная итоговая аттестация		216		216	нед 6		час			час			ча	с			час			час				ас			час				час	21	16		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О					16			10				6																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					18										6			4			2				4							2			
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	16 53	1 5932 #	### 312	34 4284	1967 1571 536 170	40 186 20	612 24	10 57	8	864	50 6	748 4	20 61	2 38	6 544	24	864 4	16 4	680 26	612	42 2	476 20	0 9	00 38	4 476	5 22	612	38	340 1	18	856 16	2 44	12 36		4656 1276
	Экзамены (без учета физ. культуры)												3			3			2	}		1				2				1			3			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)					·						1	L O			3			7	·		5				5				5			5			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)					·																														
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																									1										

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр		[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф.	5		МДК.01.02 Технология и оборудование производства хлеба и хлебобулочных изделий
	диф. эс.	зачет	J	[5]	ПП.01.01 Производственная практика
		Комплексный диф.		[6]	МДК.01.04 Технология и оборудование производства мучных кондитерских изделий
2	Диф. зач	зачет	6	[6]	УП.01.01 Учебная практика
				[5]	МДК.01.03 Технология и оборудование производства сахаристых кондитерских изделий
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.01.04 Технология и оборудование производства мучных кондитерских изделий
					МДК.01.03 Технология и оборудование производства сахаристых
4	Пиф ээц	Комплексный диф.	7	[7]	гідк.от.оэ технология и оборудование производства сахаристых кондитерских изделий
	Диф. зач	зачет	,	[7]	УП.01.01 Учебная практика
		Комплексный диф.	_	[7]	МДК.01.05 Технология и оборудование производства макаронных изделий
5	Диф. зач	зачет	7	[7]	ПП.01.01 Производственная практика
		Комплексный диф.		[8]	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
6	Диф. зач	зачет	8	[8]	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль
		Kond Bokelin ig Brich		[8]	СГ.06 Основы бережливого производства
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.02.02 Охрана труда
				[8]	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба,хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	макаронных и кондитерских изделии МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения
					ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
9	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8		автоматизированных технологических линиях
				[8]	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Ш					

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