План утвержден Ученым советом
Протокол № 9 от 18 апреля 2024 г.

Утверждаю
Ректор
Набиева А.Р.
"18" апреля 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Краснодарский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования
Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 — Технология продуктов питания из растительного сырья
код — наименование специальности

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: техник

форма обучения очная **Срок получения образования по ОП** 3 года 10 месяцев **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 18.05.2022 № 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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (16472 Пекарь)

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ *Леошко В.П.*

Проректор по учебной работе института(филиала) _____ *Лучишина Л.Б.*

Заведующий кафедрой техники и технологии общественного питания _____ *Косенко О.В.*

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов								Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Дифзач	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	КРП	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1286		10	118	72		100%	0%
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1286		10	118	72		1476	
+	СОО.01	**Обязательные учебные предметы**	**11222**		**22222222**		**111111111**	1000	**1000**	**873**		**5**	**64**	**63**		1000	
+	СОО.01.01	Русский язык	12					111	111	80		2	4	27		111	
+	СОО.01.02	Литература	2				1	135	135	117		1	9	9		135	
+	СОО.01.03	Иностранный язык			2		1	122	122	118			4			122	
+	СОО.01.04	История			2		1	82	82	78			4			82	
+	СОО.01.05	Физическая культура			2		1	82	82	78			4			82	
+	СОО.01.06	Основы безопасности и защиты Родины			2		1	70	70	48			22			70	
+	СОО.01.07	География			2		1	44	44	40			4			44	
+	СОО.01.08	Обществознание			2		1	82	82	78			4			82	
+	СОО.01.09	Алгебра и начала математического анализа	12					109	109	80		2	2	27		109	
+	СОО.01.10	Геометрия			2		1	80	80	78			2			80	
+	СОО.01.11	Информатика			2		1	83	83	78			5			83	
+	СОО.02	**Учебные предметы профиля обучения**	**2**		**22**		**111**	408	**408**	**377**		**1**	**22**	**9**		408	
+	СОО.02.01	Биология			2		1	126	126	118			8			126	
+	СОО.02.02	Химия	2				1	161	161	141		1	11	9		161	
+	СОО.02.03	Физика			2		1	121	121	118			3			121	
+	СОО.03	**Индивидуальный проект**			**2**		**1**	68	**68**	**36**		**4**	**32**			68	
+	СОО.03.01	Индивидуальный проект			2		1	68	68	36		4	32			68	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3746		18	543	175	1876	3052	1412
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл								550	550	508			42			396	154
+	СГ.01	История России			3			52	52	40			12			38	14
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7		3456	160	160	152			8			72	88
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			6			72	72	68			4			68	4
+	СГ.04	Физическая культура		3456	7			168	168	168						138	30
+	СГ.05	Основы бережливого производства			3			40	40	32			8			40	
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности			5			58	58	48			10			40	18
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								1085	1085	827		7	183	75	414	340	745
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3					143	143	105		1	26	12	56	107	36
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3					143	143	113		1	18	12	40	129	14
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	3					130	130	97		1	21	12	32	78	52
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			5			88	88	80			8		24	26	62
+	ОП.05	Инженерная графика			5			58	58	48			10		32		58
+	ОП.06	Техническая механика	5					86	86	65		1	12	9	48		86
+	ОП.07	Электротехника и электронная техника	5					68	68	49		1	10	9	32		68
+	ОП.08	Метрология и стандартизация			5			64	64	48			16		32		64
+	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	5					44	44	33		1	2	9	16		44
+	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6					117	117	73		1	32	12	36		117
+	ОП.11	Охрана труда			6			48	48	36			12		18		48
+	ОП.12	Основы организации и создания кооперативного бизнеса			7			56	56	48			8		32		56

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 1																					
Семестр 1											Семестр 2										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт
612	214	48	252					4	58	36	864	296	68	398					6	60	36
612	214	48	252					4	58	36	864	296	68	398					6	60	36
419	**150**	**16**	**194**					**2**	**21**	**36**	581	**180**	**24**	**304**					**3**	**43**	**27**
53	16		16					1	2	18	58			46					1	2	9
50	32		16						2		85	46		22					1	7	9
50			48						2		72			70						2	
34	16		16						2		48	22		24						2	
32	6		26								50			46						4	
26	8		16						2		44	12		12						20	
18	8		8						2		26	12		12						2	
34	16		16						2		48	22		24						2	
53	16		16					1	2	18	56	22		24					1		9
34	16		16						2		46	22		24							
35	16	16							3		48	22	24							2	
165	**64**	**32**	**48**						**21**		243	**116**	**44**	**72**					**1**	**1**	**9**
56	32		16						8		70	46		24							
59	16	16	16						11		102	46	22	24					1		9
50	16	16	16						2		71	24	22	24						1	
28			**10**					**2**	**16**		40			**22**					**2**	**16**	
28			10					2	16		40			22					2	16	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 2																										
Семестр 3												Семестр 4														
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	УПР пр. подгот	ППР	ППР пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАтт
612	182		298	144					3	93	36	900	126		378	160		36	36	180	180		3	142	35
156	54		82							20		72			72										
52	32		8							12															
32			32									36			36										
32	6		26									36			36										
40	16		16							8															
456	128		216	144					3	73	36														
143	48		56	56					1	26	12														
143	32		80	40					1	18	12														
130	32		64	32					1	21	12														

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 3																									
Семестр 5												Семестр 6													
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	УПР пр. подгот	ППР	ППР пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАтт
612	166		314	200					4	92	36	900	214		326	144		36	36	180	180		3	106	35
122	38		74							10		148	48		92									8	
32			32									40			36									4	
												72	42		26									4	
32	6		26									36	6		30										
58	32		16							10															
408	112		208	184					3	58	27	165	54		54	54							1	44	12
88	32		48	24						8															
58	16		32	32						10															
86	16		48	48					1	12	9														
68	16		32	32					1	10	9														
64	16		32	32						16															
44	16		16	16					1	2	9														
												117	36		36	36							1	32	12
												48	18		18	18								12	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 4																									Закрепленная
Семестр 7												Семестр 8													
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	УПР пр. подгот	ППР	ППР пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАтт	Код
594	166		298	184					2	110	18	846			216		108	108	504	504		3		15	
52	6		42							4															
20			16							4															
																									3
32	6		26																						
56	16		32	32						8															
56	16		32	32						8															

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов								Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Дифзач	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	КРП	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ОП.13	Основы цифровой грамотности			3			40	40	32			8		16		40
ПЦ.Профессиональный цикл								2613	2613	2195		11	318	100	1462	2100	513
+	ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	**444**					612	**612**	**435**		**3**	**142**	**35**	**160**	609	3
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4					292	292	217		1	63	12	80	289	3
+	МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4					308	308	217		1	79	12	80	308	
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю*	*4*					12	12	1		1		11		12	
+	ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	**566**					453	**453**	**343**		**3**	**78**	**32**	**106**	305	148
+	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	56					441	441	342		2	78	21	106	293	148
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*					12	12	1		1		11		12	
+	ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**78**		**7**			176	**176**	**146**		**2**	**16**	**14**	**48**	166	10
+	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль			7			80	80	72			8		24	80	
+	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	7					90	90	73		1	8	9	24	80	10
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6	1		1		5		6	
+	ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**78**					150	**150**	**66**		**2**	**70**	**14**	**24**	150	
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	7					144	144	65		1	70	9	24	144	
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6	1		1		5		6	
+	ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)**	**8**		**7**			178	**178**	**161**		**1**	**12**	**5**	**80**	6	172
+	МДК.05.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск			7			172	172	160			12		80		172
+	ПМ.05.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*					6	6	1		1		5		6	
+	УП.01	Учебная практика Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			4*			36	36	36					36	36	
+	УП.02	Учебная практика Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			6*			36	36	36					36	36	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 1																					
Семестр 1											Семестр 2										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 2																										
Семестр 3												Семестр 4														
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	УПР пр. подгот	ППР	ППР пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАтт
40	16		16	16						8															
												828	126		306	160		36	36	180	180		3	142	35
												612	**126**		**306**	**160**							**3**	**142**	**35**
												292	72		144	80							1	63	12
												308	54		162	80							1	79	12
												12											*1*		*11*
												36						36	36						

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 3																									
Семестр 5												Семестр 6													
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	УПР пр. подгот	ППР	ППР пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАтт
82	16		32	16					1	24	9	587	112		180	90		36	36	180	180		2	54	23
82	**16**		**32**	**16**					**1**	**24**	**9**	371	**112**		**180**	**90**							**2**	**54**	**23**
82	16		32	16					1	24	9	359	112		180	90							1	54	12
												12											*1*		*11*
												36						36	36						

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 4																									Закрепленная
Семестр 7												Семестр 8													
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	УПР пр. подгот	ППР	ППР пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАтт	Код
486	144		224	152					2	98	18	630					108	108	504	504		3		15	
170	**48**		**96**	**48**					**1**	**16**	**9**	6										**1**		**5**	
80	24		48	24						8															
90	24		48	24					1	8	9														
												6										*1*		*5*	
144	**16**		**48**	**24**					**1**	**70**	**9**	6										**1**		**5**	
144	16		48	24					1	70	9														
												6										*1*		*5*	
172	**80**		**80**	**80**						**12**		6										**1**		**5**	
172	80		80	80						12															
												6										*1*		*5*	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов								Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Дифзач	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	КРП	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	УП.03	Учебная практика Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			8*			36	36	36					36	36	
+	УП.04	Учебная практика Обеспечение деятельности структурного подразделения			8*			36	36	36					36	36	
+	УП.05	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)			8*			36	36	36					36		36
+	ПП.01	Производственная практика Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			4*			180	180	180					180	180	
+	ПП.02	Производственная практика Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			6*			180	180	180					180	180	
+	ПП.03	Производственная практика Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			8*			144	144	144					144	144	
+	ПП.04	Производственная практика Обеспечение деятельности структурного подразделения			8*			72	72	72					72	72	
+	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)			8*			144	144	144					144		144
+	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			144	144	144					144	144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216						216	
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта						216	216	216						216	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 1																					
Семестр 1											Семестр 2										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 2																									
Семестр 3												Семестр 4													
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	УПР пр. подгот	ППР	ППР пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАтт
												180								180	180				

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 3																									
Семестр 5												Семестр 6													
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	УПР пр. подгот	ППР	ППР пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАтт
												180								180	180				

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_ 2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

Курс 4																									Закреп ленная
Семестр 7												Семестр 8													
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	УПР	ППР	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	УПР	УПР пр. подгот	ППР	ППР пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАтт	Код
												36					36	36							
												36					36	36							
												36					36	36							
												144							144	144					
												72							72	72					
												144							144	144					
												144							144	144					
												216			216										
												216			216										

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС_ОПФО_2024.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП		5940	1476	612	864	1512	612	900	1512	612	900	1440	594	846
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476	1476	612	864									
СОО	Среднее общее образование		1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464				1512	612	900	1512	612	900	1440	594	846
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл		550				228	156	72	270	122	148	52	52	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		1085				456	456		573	408	165	56	56	
ПЦ	Профессиональный цикл		2613				828		828	669	82	587	1116	486	630
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультатив	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.		-			-			-			-		36
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	30.67	-	32.38	33.4	-	30.19	28.17	-	30.25	30.17	-	29.13	
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОП	1286	1286	518	768									
		Блок СОО	1286	1286	518	768									
		Блок ПП	3746				1206	483	723	1243	484	759	1297	466	831
		Блок СГЦ	508				208	136	72	252	112	140	48	48	
		Блок ОПЦ	827				347	347		432	323	109	48	48	
		Блок ПЦ	2195				651		651	559	49	510	985	370	615
		Блок ГИА	216										216		216
		Итого	5032	1286	518	768	1206	483	723	1243	484	759	1297	466	831
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		6	2	4	6	3	3	7	4	3	5	2	3
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ (ДЗ)		10		10	4	3	1	7	4	3	8	4	4
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)		12	12		2	1	1	2	1	1			
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		82.98%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		39.95%												