План утвержден Ученым советом
Протокол № 9 от 18 апреля 2023 г.

Утверждаю
Ректор
_____ Набиева А.Р.
"18" апреля 2023 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** 2023

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, должностям служащих (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./*

-	-	-	Форма контроля					Итого акад.часов								Объё
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	КРП	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1148		24	256	72	48	1476
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1148		24	256	72	48	1476
+	СОО.01	**Обязательные учебные предметы**	**111222**		**1222222**		**11111**	1048	**1048**	**822**		**6**	**160**	**66**	**14**	1048
+	СОО.01.01	Русский язык	12					72	72	48		2	3	21		72
+	СОО.01.02	Литература	12					108	108	80		2	7	21		108
+	СОО.01.03	Иностранный язык			2		1	72	72	56			16			72
+	СОО.01.04	История			2		1	136	136	118			18			136
+	СОО.01.05	Физическая культура			2		1	72	72	66			6			72
+	СОО.01.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	68	68	68						68
+	СОО.01.07	География			1			72	72	64			8			72
+	СОО.01.08	Обществознание			2			72	72	70			2			72
+	СОО.01.09	Информатика			2		1	144	144	116			28		14	144
+	СОО.01.10	Математика	12					232	232	136		2	72	24		232
+	СОО.02	**Учебные предметы профиля обучения**	**2**		**22**		**11**	396	**396**	**309**		**1**	**81**	**6**	**34**	396
+	СОО.02.01	Биология			2			144	144	94			50			144
+	СОО.02.02	Химия	2				1	144	144	125		1	13	6	16	144
+	СОО.02.03	Физика			2		1	108	108	90			18		18	108
+	ИП	**Индивидуальный проект**			**2**			32	**32**	**17**		**17**	**15**			32
+	ИП.01	Индивидуальный проект			2			32	32	17		17	15			32
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3762		18	527	175	1502	3168
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл								590	590	540			50			396
+	СГ.01	История России			3			52	52	40			12			38
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7		3456	160	160	152			8			72
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			6			72	72	68			4			68
+	СГ.04	Физическая культура		3456	7			168	168	168						138
+	СГ.05	Основы бережливого производства			3			40	40	32			8			40
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности			5			58	58	48			10			40
+	СГ.07	Русский язык и культура речи			3			40	40	32			8			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								1045	1045	795		7	175	75	72	340
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3					143	143	105		1	26	12		107
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3					143	143	113		1	18	12	40	129
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	3					130	130	97		1	21	12	32	78

+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			5			88	88	80			8			26
+	ОП.05	Инженерная графика			5			58	58	48			10			
+	ОП.06	Техническая механика	5					86	86	65		1	12	9		
+	ОП.07	Электротехника и электронная техника	5					68	68	49		1	10	9		
+	ОП.08	Метрология и стандартизация			5			64	64	48			16			
+	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	5					44	44	33		1	2	9		
+	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6					117	117	73		1	32	12		
+	ОП.11	Охрана труда			6			48	48	36			12			
+	ОП.12	Основы организации и создания кооперативного бизнеса			7			56	56	48			8			
ПЦ.Профессиональный цикл								2613	2613	2211		11	302	100	1430	2216
+	ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	**444**		**44**			828	**828**	**651**		**3**	**142**	**35**	**376**	825
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4					292	292	217		1	63	12	80	289
+	МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4					308	308	217		1	79	12	80	308
+	УП.01	Учебная практика Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			4			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
+	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**		**66**			669	**669**	**559**		**3**	**78**	**32**	**322**	521
+	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	56					441	441	342		2	78	21	106	293
+	УП.02	Учебная практика Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			6			36	36	36					36	36

+	ПП.02	Производственная практика Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			6			180	180	180					180	180
+	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**		**788**			356	**356**	**326**		**2**	**16**	**14**	**228**	346
+	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
+	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
+	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
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6	1		1		5		6
+	ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**78**		**88**			194	**194**	**174**		**2**	**6**	**14**	**132**	194
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	7					80	80	65		1	6	9	24	80
+	УП.04	Учебная практика Обеспечение деятельности структурного подразделения			8*			36	36	36					36	36
+	ПП.04	Производственная практика Обеспечение деятельности структурного подразделения			8*			72	72	72					72	72
+	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**		**788**			422	**422**	**357**		**1**	**60**	**5**	**228**	186
+	МДК.05.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск			7			236	236	176			60		48	
+	УП.05	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)			8*			36	36	36					36	36
+	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
+	ПМ.05.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*					6	6	1		1		5		6
+	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

м ОП	Курс 1																							
	Семестр 1									Семестр 2														
Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр
	612	242	48	190		10	8	78	36	864	304	80	40	260	8		5	16	163	36				
	612	242	48	190		10	8	78	36	864	304	80	40	260	8		5	16	163	36				
	489	**206**	**32**	**162**			**3**	**50**	**36**	559	**166**	**46**	**14**	**204**				**3**	**110**	**30**				
	38	16		8			1	1	12	34				22				1	2	9				
	48	24		8			1	3	12	60	24			22				1	4	9				
	40			32				8		32				24					8					
	76	48		24				4		60	24			22					14					
	32	6		26						40				34					6					
	32	16		16						36	4			32										
	72	48		16				8																
										72	46			24					2					
	60	16	32					12		84	22	46	14						16					
	91	32		32			1	14	12	141	46			24				1	58	12				
	108	**36**	**16**	**28**				**28**		288	**138**	**34**	**26**	**56**	**8**			**1**	**53**	**6**				
										144	68			26					50					
	44	16	8	8				12		100	46	24	16	22				1	1	6				
	64	20	8	20				16		44	24	10	10	8	8				2					
	15					**10**	**5**			17							**5**	**12**						
	15					10	5			17							5	12						
1296																					612	182		298
194																					196	70		98
14																					52	32		8
88																					32			32
4																								
30																					32	6		26
																					40	16		16
18																								
40																					40	16		16
705																					416	112		200
36																					143	48		56
14																					143	32		80
52																					130	32		64

62																								
58																								
86																								
68																								
64																								
44																								
117																								
48																								
56																								
397																								
3																								
3																								
148																								
148																								

10																							
10																							
236																							
236																							

Курс 2																									
Семестр 3						Семестр 4										Семестр 5									
Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР
72			3	93	36	900	126		594	376			3	142	35	612	166		314	16			4	92
				28		72			72							122	38		74					10
				12																				
						36			36							32			32					
						36			36							32	6		26					
				8																				
																58	32		16					10
				8																				
72			3	65	36											408	112		208				3	58
			1	26	12																			
40			1	18	12																			
32			1	21	12																			

																88	32		48					8
																58	16		32					10
																86	16		48				1	12
																68	16		32				1	10
																64	16		32					16
																44	16		16				1	2
						828	126		522	376			3	142	35	82	16		32	16			1	24
						828	**126**		**522**	**376**			**3**	**142**	**35**									
						292	72		144	80			1	63	12									
						308	54		162	80			1	79	12									
						36			36	36														
						180			180	180														
						12							*1*		*11*									
																82	**16**		**32**	**16**			**1**	**24**
																82	16		32	16			1	24

Курс 3											Курс 4													
	Семестр 6										Семестр 7													
ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр
36	900	214		542	306			3	106	35	594	166		314	120			2	94	18	846			828
	148	48		92					8		52	6		42					4					
	40			36					4		20			16					4					
	72	42		26					4															
	36	6		30							32	6		26										
27	165	54		54				1	44	12	56	16		32					8					

9																								
9																								
9																								
	117	36		36				1	32	12														
	48	18		18					12															
											56	16		32					8					
9	587	112		396	306			2	54	23	486	144		240	120			2	82	18	630			612
9	587	**112**		**396**	**306**			**2**	**54**	**23**														
9	359	112		180	90			1	54	12														
	36			36	36																			

	180			180	180																			
	12							*1*		*11*														
											170	**48**		**96**	**48**			**1**	**16**	**9**	186			**180**
											80	24		48	24				8					
											90	24		48	24			1	8	9				
																					36			36
																					144			144
																					6			
											80	**16**		**48**	**24**			**1**	**6**	**9**	114			**108**
											80	16		48	24			1	6	9				
																					36			36
																					72			72
																					6			
											236	**80**		**96**	**48**				**60**		186			**180**
											236	80		96	48				60					
																					36			36
																					144			144
																					6			
																					144			144
																					216			216

																					216			216

Семестр 8					
Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
612			3		15

612			3		15

180			**1**		**5**
36					
144					
			1		*5*
108			**1**		**5**
36					
72					
			1		*5*
180			**1**		**5**
36					
144					
			1		*5*
144					

		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		590				268	196	72	270	122	148	52	52	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		1045				416	416		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, факультативы	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.		-			-			-			-		36
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	29.68	-	30.5	28.7	-	30.19	28.17	-	30.25	30.17	-	30.13	
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОП	1148	1148	488	660									
		Блок СОО	1148	1148	488	660									
		Блок ПП	2502				990	483	507	1027	484	543	485	482	3
		Блок СГЦ	540				240	168	72	252	112	140	48	48	
		Блок ОПЦ	795				315	315		432	323	109	48	48	
		Блок ПЦ	2072				652		652	560	49	511	860	386	474
		Блок ГИА	216										216		216
		Итого	3866	1148	488	660	990	483	507	1027	484	543	701	482	219
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		7	3	4	6	3	3	7	4	3	5	2	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		9	1	8	5	3	2	8	4	4	9	4	5
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)		6	6		2	1	1	2	1	1			
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		83.35%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		39.95%												
	Процент практической подготовки от общего объёма часов на практики (%)		100%												