

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации" □
Краснодарский кооперативный институт (филиал)
автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

План утвержден Ученым советом университета

Протокол № 1 от 25.08.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования



19.02.11

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

направленность программы: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: очная
Срок получения образования по ОП: 3 года 10 месяцев
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Министерства труда и социальной защиты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.014	Пекарь	№ 914н от 01.12.2015

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 Пек

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Леошко В.П./

Проректор по учебной работе института
(филиала)

/ Бегларян М.Е./

Заведующий кафедрой техники и
технологии общественного питания

/ Косенко О.В. /

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС ОПФО 2025.plx', код специальности 19.02.11, направленность программы : Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и

			Формы пром. атт.					Итого acad.часов							Объём ОП		Курс 1										Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам мен	Зачет	Дифзач	КР	Контр.	Трудо- ёмкость	По плану	Конт. раб.	КРП	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																		1476	1476	1398		4	42	36		100%	0%	612	292	70	244				6		864	398	62	328				4	36	36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акадеч. часов							Объём ОП		Курс 1																Семестр 3																	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам ен	Зачет	Дифза ч	КР	Контр. л	Трудо- емять	По плану	Конт. раб.	КРП	Конс	СР	ПАТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТ						
+	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	78		7			176	176	145		1	16	15	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					6		6																																			
+	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	78					150	150	65		1	70	15	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					6		6																																			
+	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	8		7			178	178	160			12	6	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					6		6																																			
УПР.Учебная практика								180	180				180		180	144	36																																		
+	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																																			
+	УП.03	Учебная практика Лаборатор																																																	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС ОПФО_2025.plx', код специальности 19.02.11, направленность программы : Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и

[illegible]

		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		1569				612		612	453	82	371	504	486	18	
УПР	Учебная практика		180				36		36	36		36	108		108	
ППР	Производственная практика		720				180		180	180		180	360		360	
ПДП	Преддипломная практика		144										144		144	
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	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	31.3	-	35.65	34.44	-	30.19	28.17	-	30.25	30.17	-	29.13		
	Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ОП	1398	1398	606	792										
		Блок СОО	1398	1398	606	792										
		Блок ПП	2699				990	483	507	1027	484	543	682	466	216	
		Блок СГЦ	508				208	136	72	252	112	140	48	48		
		Блок ОПЦ	827				347	347		432	323	109	48	48		
		Блок ПЦ	1148				435		435	343	49	294	370	370		
		Блок УПР														
		Блок ППР														
		Блок ПДП														
		Блок ГИА	216											216		216
		Итого	4097	1398	606	792	990	483	507	1027	484	543	682	466	216	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		4		4	6	3	3	7	4	3	5	2	3	
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ (Зач)		9		9	4	3	1	7	4	3	8	4	4	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1							
		КОНТРОЛЬНОЕ РАБОТА (К)		13	13		2	1	1	2	1	1				
		Доля учебных занятий и практик в ОП (%)	82.98%													
	Доля практик в профессиональном цикле (%)	0%														