

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 № 7 от 17.04.2025

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

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1																										
			Экзам мен	Зачет	Дифзач	КР	Контр.	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3									
																	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																											
СОО.Среднее общее образование																																											
+	СОО.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины			12222	11111	780	780	762			18		780		0%	612	292	70	244			6			864	398	62	328			4	36	36									
+	СОО.01.01	Русский язык			2	1	72	72	70					72			612	292	70	244			6			864	398	62	328			4	36	36									
+	СОО.01.02	Литература			2	1	108	108	106			2		108			48	16	32	32						60	22	36															
+	СОО.01.03	История			2	1	136	136	134			2		136			58	48	10	10						78	56	20															
+	СОО.01.04	Обществознание			2	1	72	72	70					72			32	16	16	16						40	20	18															
+	СОО.01.05	География			2	1	72	72	70					72			32	16	16	16						40	20	18															
+	СОО.01.06	Иностранный язык			2	1	72	72	70					72			36		36							36		34															
+	СОО.01.07	Физическая культура			12		72	72	70					72			32	2	30	30						40	2	36															
+	СОО.01.08	Основы безопасности и защиты Родины			2	1	68	68	66			2		68			32	12	20	20						36	12	22															
+	СОО.01.09	Физика			2	1	108	108	106					108			36	26	4	6						72	46	12	12														
+	СОО.02	Общеобразовательные дисциплины профиля обучения	2222			1111	664	664	620		4	8	36	664			258	136	66	56						406	200	50	108			4	8	36									
+	СОО.02.01	Математика	2			1	232	232	221		1	2	9	232			72	56		16						160	92		56			1	2	9									
+	СОО.02.02	Информатика	2			1	144	144	133		1	2	9	144			72	16	56							72	22	38				1	2	9									
+	СОО.02.03	Химия	2			1	144	144	133		1	2	9	144			48	32	4	12						96	44	8	32			1	2	9									
+	СОО.02.04	Биология	2			1	144	144	133		1	2	9	144			66	32	6	28						78	42	4	20			1	2	9									
+	СОО.03	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16			16		32			16	4		6			6		16																		
+	СОО.03.01	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16			16		32			16	4		6			6		16																		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																											
СП.Социально-гуманитарный цикл																																											
+	СП.01	История России			3		52	52	40			12		38	14																												
+	СП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7	3456	160	160	152			8		72	88																												
+	СП.03	Безопасность жизнедеятельности			6		72	72	68			4		68	4																												
+	СП.04	Физическая культура			3456	7	168	168	168					138	30																												
+	СП.05	Основы бережливого производства			3		40	40	32			8		40																													
+	СП.06	Основы финансовой грамотности			5		58	58	48			10		40	18																												
ОП.Общепрофессиональный цикл																																											
+	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																												
+	ОП.13	Основы цифровой грамотности			3		40	40	32			8		16	40																												
ПЦ.Профессиональный цикл																																											
+	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	444			4		612	612	435	10	3	142	35	160	609	3																										
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4			4		292	292	217	10	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																												

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1																												
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Дифзач	KP	Контр.	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	KP	Конс	CР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1										Семестр 2								Семестр 3										
																		Итого	Лек	Лаб	Пр	KP	ИП	Конс	CР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	KP	ИП	Конс	CР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	KP	ИП	Конс	CР	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																												
+	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																																												

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]

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология ППРС ОПФО 2025.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

		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		9		9	4	3	1	7	4	3	8	4	4	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1							
		КОНТРОЛЬНАЯ 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%													