

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"



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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе Леошко В.П.

Руководитель структурного подразделения (филиала) Асанова Н.А.

Директор колледжа Попандопуло Д.С.

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

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов								Объё
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Дифзач	КР	Контр.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	КРП	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1398		4	42	36		100%
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1398		4	42	36		1476
+	СОО.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины	2222		12222 22222		11111 11111 11	1444	1444	1382		4	26	36		1444
+	СОО.01.01	Русский язык			2		1	72	72	70			2			72
+	СОО.01.02	Литература			2		1	108	108	106			2			108
+	СОО.01.03	История			2		1	136	136	134			2			136
+	СОО.01.04	Обществознание			2		1	72	72	70			2			72
+	СОО.01.05	География			2		1	72	72	70			2			72
+	СОО.01.06	Иностранный язык			2		1	72	72	70			2			72
+	СОО.01.07	Физическая культура			12			72	72	70			2			72
+	СОО.01.08	Основы безопасности и защиты Родины			2		1	68	68	66			2			68
+	СОО.01.09	Физика			2		1	108	108	106			2			108
+	СОО.01.10	Математика	2				1	232	232	221		1	2	9		232
+	СОО.01.11	Информатика	2				1	144	144	133		1	2	9		144
+	СОО.01.12	Химия	2				1	144	144	133		1	2	9		144
+	СОО.02.13	Биология	2				1	144	144	133		1	2	9		144
+	СОО.02	Индивидуальный проект			2		1	32	32	16			16			32
+	СОО.02.01	Индивидуальный проект			2		1	32	32	16			16			32
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	2886	10	14	1362	216	2220	3174
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл								532	532	493		1	30	9		396
+	СГ.01	История России	3					52	52	41		1	2	9		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			3			40	40	32			8			40
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								1045	1045	791		7	191	63	474	340
+	ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3					143	143	105		1	29	9	<u>56</u>	106
+	ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3					143	143	113		1	21	9	<u>80</u>	128
+	ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	3					90	90	61		1	20	9	<u>28</u>	80
+	ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			5			88	88	80			8		<u>48</u>	26
+	ОПЦ.05	Инженерная графика			5			58	58	48			10		<u>32</u>	

+	ОПЦ.06	Техническая механика	5					86	86	65		1	12	9	<u>48</u>	
+	ОПЦ.07	Электротехника и электронная техника	5					68	68	49		1	10	9	<u>32</u>	
+	ОПЦ.08	Метрология и стандартизация			5			64	64	48			16		<u>32</u>	
+	ОПЦ.09	Правовые основы профессиональной деятельности	5					44	44	33		1	2	9	<u>16</u>	
+	ОПЦ.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6					117	117	73		1	35	9	<u>36</u>	
+	ОПЦ.11	Охрана труда			6			48	48	36			12		<u>18</u>	
+	ОПЦ.12	Основы организации и создания кооперативного бизнеса			7			56	56	48			8		<u>32</u>	
+	ОПЦ.13	Основы цифровой грамотности			3			40	40	32			8		<u>16</u>	
ПЦ.Профессиональный цикл								1663	1663	1236	10	6	283	144	738	1358
+	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	444			4		612	612	468	10	2	108	36	<u>296</u>	609
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4			4		292	292	217	10	1	66	9	<u>134</u>	289
+	МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4					302	302	251		1	42	9	<u>162</u>	302
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4					18	18					18		18
+	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	566					511	511	384		2	91	36	<u>228</u>	363
+	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	56					493	493	384		2	91	18	<u>228</u>	345
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6					18	18					18		18
+	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	78			7		188	188	161		1		27	<u>96</u>	188
+	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль			7			80	80	80					<u>48</u>	80
+	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	7					90	90	81		1		9	<u>48</u>	90
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	8					18	18					18		18
+	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	78					162	162	71		1	64	27	<u>38</u>	162
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	7					144	144	71		1	64	9	<u>38</u>	144
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8					18	18					18		18
+	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	8			7		190	190	152			20	18	<u>80</u>	36

+	МДК.05.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск			7			172	172	152			20		<u>80</u>	18
+	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8					18	18					18		18
УПР.Учебная практика								180	180	150			30		180	144
+	УП.01	Учебная практика Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			4*			36	36	30			6		<u>36</u>	36
+	УП.02	Учебная практика Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			6*			36	36	30			6		<u>36</u>	36
+	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	30			6		<u>36</u>	36
+	УП.04	Учебная практика Обеспечение деятельности структурного подразделения			8*			36	36	30			6		<u>36</u>	36
+	УП.05	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)			8*			36	36	30			6		<u>36</u>	
ППР.Производственная практика								828	828				828		828	720
+	ПП.01	Производственная практика Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			4*			180	180				180		<u>180</u>	180
+	ПП.02	Производственная практика Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			6*			180	180				180		<u>180</u>	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		<u>144</u>	144
+	ПП.04	Производственная практика Обеспечение деятельности структурного подразделения			8*			72	72				72		<u>72</u>	72
+	ПП.05	Производственная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)			8*			108	108				108		<u>108</u>	
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ			8			144	144				144		<u>144</u>	144
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216						216

+	ГИА.01	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ						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	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП
0%	612	292	70	244				6		864	398	62	328			4	36	36						
	612	292	70	244				6		864	398	62	328			4	36	36						
	596	288	70	238						848	398	62	322			4	26	36						
	32	16		16						40	20		18				2							
	48	16		32						60	22		36				2							
	58	48		10						78	56		20				2							
	32	16		16						40	20		18				2							
	32	16		16						40	20		18				2							
	36			36						36			34				2							
	32	2		30						40	2		36				2							
	32	12		20						36	12		22				2							
	36	26	4	6						72	46	12	12				2							
	72	56		16						160	92		56			1	2	9						
	72	16	56							72	22	38				1	2	9						
	48	32	4	12						96	44	8	32			1	2	9						
	66	32	6	28						78	42	4	20			1	2	9						
	16	4		6				6		16			6				10							
	16	4		6				6		16			6				10							
1290																			612	198		278	180	
136																			196	70		98		
14																			52	32		8		
88																			32			32		
4																								
30																			32	6		26		
																			40	16		16		
																			40	16		16		
705																			416	128		180	180	
37																			143	48		56	56	
15																			143	32		80	80	
10																			90	32		28	28	
62																								
58																								

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

117	36		36	<u>36</u>			1	35		9														
48	18		18	<u>18</u>				12																
											56	16		32	<u>32</u>				8					
371	110		180	180			1	53		27	486	168		214	214			2	84	18	54			
371	110		180	<u>180</u>			1	53		27														
353	110		180	<u>180</u>			1	53		9														
18										<i>18</i>														
											170	64		96	<u>96</u>			1		9	18			
											80	32		48	<u>48</u>									
											90	32		48	<u>48</u>			1		9				
																					18			
											144	32		38	<u>38</u>			1	64	9	18			
											144	32		38	<u>38</u>			1	64	9				
																					18			
											172	72		80	<u>80</u>				20		18			

											172	72		80	<u>80</u>				20					
																					18			
36			30	30				6	6												108			90
36			30	<u>30</u>				6	<u>6</u>															
																					36			30
																					36			30
																					36			30
180								180	180												468			
180								180	<u>180</u>															
																					144			
																					72			
																					108			
																					144			
																					216			216

																				216			216
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----

[illegible]

[illegible]

						18	
90				18	18		
<u>30</u>				6	<u>6</u>		
<u>30</u>				6	<u>6</u>		
<u>30</u>				6	<u>6</u>		
				468	468		
				144	<u>144</u>		
				72	<u>72</u>		
				108	<u>108</u>		
				144	<u>144</u>		

--	--	--	--	--	--	--	--