

Утверждаю
директор КОГПОАУ КТКПП
Печенкина Светлана Сергеевна

31.08.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
КОГПОАУ "Кировский технологический колледж пищевой промышленности"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11

код

Технология продуктов питания из растительного сырья (ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ)

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2026

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.22

№ 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*

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

Т	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	У	Учебная практика		
П	Промежуточная аттестация	П	Производственная практика (по профилю специальности)	ГИА	Государственная итоговая аттестация
К	Каникулы			*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)							
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	40	17	23	1		1	0	0	0	0	0	0		11	52	25	1
II	33	16	17	2	1	1	2	0	2	4.5	0	4.5		10.5	52	25	1
III	31	16	15	2	1	1	3	0	3	5.5	0	5.5		10.5	52	25	1
IV	19	16	3	2	1	1	4	0	4	10	0	10	6	2	43	25	1
Всего	123	65	58	7	3	4	9	0	9	20	0	20	6	34	199	100	4

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зач.	Другие	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самост. работ	Всего заимт	Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курсовая работа (проект)	Практика	ПА (диф.зане́т)	ПА(экзамен)	Объём ОП		Самост.	С. период.	ПА (экзамены)		Объём ОП		Самост.	С. период.	ПА (экзамены)		Объём ОП		Самост.	С. период.	ПА (экзамены)		Объём ОП		Самост.	С. период.	ПА (экзамены)	Обяз. часть	Вар. часть									
																	17	18			20	21	22	23			24	25	26	27			28	29	30	31						32	33	34	35	36	37	38	39	40
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	
ПЦ	Профессиональный цикл	10	0	2	5	2692	1966	62	2572	548	922	42	16	1044	0	58	0	0	0	0	0	0	0	278	10	262	6	538	8	524	6	376	10	360	6	606	10	584	12	304	14	278	12	590	10	564	16	2166	526	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	4	0	1	1	1294	818	34	1239	390	602	15	16	216	0	21	0	0	0	0	0	0	0	278	10	262	6	352	8	338	6	296	8	288	0	368	8	351	9	0	0	0	0	0	0	0	1096	198		
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	3				162	100	6	150	46	100	4				6								162	6	150	6	0				0			0					0					162					
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4.6			5	910	502	28	870	344	502	8	16			12								116	4	112		244	8	230	6	296	8	288		254	8	240	6	0			0			712	198			
УП.01	Учебная практика			кб		72	72	0	72				0	72		0								0				36		36		0			36		36		0				0			72				
ПП.01	Производственная практика				кб	144	144	0	144				0	144		0								0				72		72		0			72		72		0				0			144				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	кб				6		0	3				3			3								0				0				0			6		3	3	0				0			6				
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	1		0	1	362	298	2	351	46	82	7	0	216	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186	0	186	0	80	2	72	6	96	0	93	3	0	0	0	0	0	0	0	362	0
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5				140	82	2	132	46	82	4	0			6								0				60		60		80	2	72	6	0				0			0			140				
УП.02	Учебная практика			кб		72	72	0	72				0	72		0								0				36		36		0			36		36		0				0			72				
ПП.02	Производственная практика				кб	144	144	0	144				0	144		0								0				90		90		0			54		54		0				0			144				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	кб				6		0	3				3			3								0				0				0			6		3	3	0				0			6				
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2	0	1	1	428	368	4	416	40	116	8	0	252	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	142	2	140	40	136	2	128	6	150	0	148	2	412	16		
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	к7				53	26	2	48	20	26	2	0			3								0				0				0			34	2	32		19		16	3	0			53				
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	к7				117	90	2	112	20	90	2				3								0				0				0			0			117	2	112	3	0				101	16			
УП.03	Учебная практика			кб		108	108	0	108				0	108		0								0				0				0			36		36		0			72		72		108				
ПП.03	Производственная практика				кб	144	144	0	144				0	144		0								0				0				0			72		72		0			72		144						
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	к8				6		0	4			4	0			2								0				0				0			0			0			6		4	2	6					
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	1	0		1	164	130	2	154	16	58	8	0	72	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	86	2	78	6	78	0	76	2	152	12		
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	7				86	58	2	78	16	58	4				6								0				0				0			0			86	2	78	6	0				74	12			
УП.04	Учебная практика			кб		36	36	0	36				36			0								0				0				0			0			0			36		36		36					
ПП.04	Производственная практика				кб	36	36	0	36				36			0								0				0				0			0			0			36		36		36					
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	к8				6		0	4			4				2								0				0				0			0			0			6		4	2	6					
ПМ.05*	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2	0	0	1	444	352	20	412	56	64	4	0	288	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	82	10	72	0	362	10	340	12	144	300			
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"	8				150	64	20	124	56	64	4				6								0				0				0			0			82	10	72		68	10	52	6		150			
УП.05	Учебная практика			кб		36	36	0	36				36			0								0				0				0			0			0			36		36			36				
ПП.05	Производственная практика				кб	252	252	0	252				252			0								0				0				0			0			0			252		252		144	108				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8				6		0	0							6								0				0				0			0						6			6						
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					час	1044		час	1044	27 нед						час		0		час		0	час		0	час		234	час		0	час		306	час		0		час		504									
Учебная практика					час	324		час	324	9 нед						час			час			час		0		час		72	час		0	час		108	час		0		час		144									
Концентрированная					час	324		час	324	9 нед						час			час			час			час		72	час			час		108	час			час			час		144								
Распределённая										нед						час			час			час			час			час			час			час			час			час										
Производственная (по профилю специальности) практика					час	720		час	720	14 нед						час			час			час			час		162	час		162	час		198	час			час			час		360								
Концентрированная					час			час		нед						час			час			час			час			162	час		198	час			час			час			час		360							
Распределённая										нед						час			час			час			час			час			час			час			час			час										
ГИА		Государственная итоговая аттестация			час	216		час	216	нед						час						час																	час	216	час	216								
		Демонстрационный экзамен			час	216	36	час	216	нед						час						час																	час	216	час	216								
Объём образовательной программы в академических часах		15	14	23	6	5940	2794	120	5734	2306	2012	66	16	1044	74	86	612	6	606	0	864	20	828	16	612	16	590	6	882	16	854	12	612	14	592	6	882	16	848	18	612	18	582	12	864	14	834	16	2902	1346
Дисциплин и МДК																612				864				612				648				612				576				612				144						
Учебная практика																								72				108								108				144										
Производственная практика																								162								198								360										
Экзамены (без учета физ. культуры)																				3				1				2				1				3				3										
Зачеты (без учета физ. культуры)																								3				3				3				2				2				1						
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																1				9				2				3				1				2				2				3						