

Утверждаю
директор КОГПОАУ КТКПП
Печенкина Светлана Сергеевна



31.08.23

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

Технология продуктов питания из растительного сырья

код

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 УГ

2023

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		
	::	Промежуточная аттестация	П	Производственная практика (по профилю специальности)	ГИА	Государственная итоговая аттестация
	К	Каникулы	ПДГ	Производственная практика (преддипломная)	*	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)			Производственная практика (преддипломная)							
	Всего	1 сем	2 сем	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.	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	6	0	6	4		4	6	2	43	25	1
Всего	123	65	58	7	3	4	9	0	9	16	0	16	4	0	4	6	34	199	100	4

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ППСЗ СПО 19.02.11 (ТППРС) ГОД НАЧАЛА ПОДГОТОВКИ 2023

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы, ак.ч.											Распределение по курсам и семестрам																												Объём ОП																
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самост. работа, инд.проект	Всего занятий	в том числе						ПА(экзамены)	Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4																				
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курсовая работа (проект)	Практика	ПА (диф.зачёт)		Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8																
																	17 нед				23 (13+10) нед +1 нед				16 нед 1 нед				17н+1н+ 2У+4,5ПП				16 нед 1 нед				15 н+ 1н+ 3У +5,5ПП				16 нед 1 нед				3+0,5+4У+6ПП+0,5+4ПДГ																
																	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Обяз. часть	Вар. часть							
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											
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36,0		35,6		36,0		34,5		36,0		34,9		36,0		35,3		36,0		35,1		36,0		34,9		36,0		34,2		36,0		34,3														
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	0	10	1	1476	224	26	1434	934	462	16	0	0	22	16	612	6	606	0	864	20	828	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0									
ОУП	Обязательные учебные предметы	3		10	1	1476	224	26	1434	934	462	16	0	0	22	16	612	6	606	0	864	20	828	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
ОУП.01	Русский язык	2				90	12		84	66	12	6				6	34		34		56		50	6																																					
ОУП.02	Литература			2		118	14		118	102	14				2		52		52		66		66																																						
ОУП.03	Иностранный язык			2		116	20		116	0	114				2		50		50		66		66																																						
ОУП.04у	Математика	2		1		246	26		240	206	26	6			2	6	102		102		144		138	6																																					
ОУП.05у	Информатика	2				192	20		188	78	106	4				4	68		68		124		120	4																																					
ОУП.06	История			2		100	10		100	88	10				2		38		38		62		62																																						
ОУП.07	Обществознание			2		92	18		92	72	18				2		30		30		62		62																																						
ОУП.08	География			1		34	16		34	20	12				2		34		34		0																																								
ОУП.09	Физика			2		116	12		116	102	12				2		50		50		66		66																																						
ОУП.10	Химия			2		80	12		80	66	12				2		34		34		46		46																																						
ОУП.11	Биология			2		80	12		80	66	12				2		34		34		46		46																																						
ОУП.12	Физическая культура			2		116	20		116	12	102				2		50		50		66		66																																						
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2		70	12		70	56	12				2		30		30		40		40																																						
*	Индивидуальный проект				2	26	20	26	0				0				6	6			20	20											0				0																								
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	13	11	5	4464	2484	72	4112	1374	1578	46	16	1044	54	64	0	0	0	0	0	0	0	0	612	12	594	6	882	10	866	6	612	10	596	6	882	8	856	18	612	18	582	12	648	14	618	16	2902	1346											
СГ	Социально-гуманитарный цикл		1	4		464	266	10	454	172	264	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	176	6	170	0	106	2	104	0	30	0	30	0	26	0	26	0	116	2	114	0	10	0	10	0	396	68												
СГ.01	История России			к3		38	10	0	38	26	10		0		2									38		38		0				0				0				0				0				38													
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4		74	68	4	70	0	68		0		2									36	2	34		38	2	36		0				0				0				0				72	2												
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4			70	10	2	68	56	10		0		2									34	2	32		36		36		0				0				0				0				68	2												
СГ.04	Физическая культура		4,6,8			160	152	0	160	2	152		0		6									30		30		32		32		30		30		26		26		32		32		10		10		138	22												
СГ.05	Основы финансовой грамотности			7		42	12	0	42	28	12		0		2									0				0				0				0				42		42		0				40	2												
СГ.06	Основы бережливого производства			7		42	12	2	40	26	12		0		2									0				0				0				0				42	2	40		0																	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы, ак.ч.										Распределение по курсам и семестрам																												Объём ОП					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самост. работа	Всего занятий	в том числе						ПА(экзамены)	Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4														
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курсовая работа (проект)	Практика	ПА (диф.зачёт)		Семестр 1 17 нед			Семестр 2 23 (13+10) нед +1 нед			Семестр 3 16 нед 1 нед			Семестр 4 17н+1н+ 2У+4,5ПП			Семестр 5 16 нед 1 нед			Семестр 6 15 н+ 1н+ 3У +5,5ПП			Семестр 7 16 нед 1 нед			Семестр 8 3+0,5+4У+6ПП+0,5+4ПДП											
																	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	
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	12	1	4	5	2548	1850	42	2454	548	950	38	16	900	2	52	0	0	0	0	0	0	0	218	6	206	6	598	4	594	0	376	6	364	6	606	2	592	12	304	14	278	12	446	10	420	16	2022	526
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	3	0	1	1	1294	846	14	1265	390	630	11	16	216	2	15	0	0	0	0	0	0	0	218	6	206	6	412	4	408	0	296	4	292	0	368	0	359	9	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				0			162			
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6		4	5	910	530	8	896	344	530	4	16		2	6								56		56		304	4	300		296	4	292		254		248	6	0				0			712	198	
УП.01	Учебная практика			к6		72	72	0	72				0	72		0								0				36		36		0			36		36		0			0			72				
ПП.01	Производственная практика				к6	144	144	0	144				0	144		0								0				72		72		0			72		72		0			0			144				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	к6				6		0	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	2		1	1	362	298	2	351	46	82	7	0	216	0	9	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			к6		72	72	0	72				0	72		0								0				36		36		0			36		36		0			0			72				
ПП.02	Производственная практика				к6	144	144	0	144				0	144		0								0				90		90		0			54		54		0			0			144				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	к6				6		0	3			3	0			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	3	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	0	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					117	2	112	3	0				101	16				
УП.03	Учебная практика			к8		108	108	0	108				0	108		0								0				0				0			36		36		0			72		72		108			
ПП.03	Производственная практика				к8	144	144	0	144				0	144		0								0				0				0			72		72		0			72		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	2	1		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	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			к8		36	36	0	36					36		0								0				0				0			0			0			36		36		36				
ПП.04	Производственная практика				к8	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	1	1	300	208	20	268	56	64	4	0	144	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0												