

Утверждаю

директор КОГПОАУ КТКПП

Печенкина Светлана Сергеевна

Печенкина

_____ 2024

19.02.11

код

по прогн

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

директор КОГПОАУ КТКЛП

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

Печенкина Светлана Сергеевна

"Кировский технологический колледж пищевой промышленности"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

2024

19.02.11

Технология продуктов питания из растительного сырья

КСД

наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

кваліфікація	технік-технолог
--------------	-----------------

of 18.05.2022

No 341

форма обучения	заочная
----------------	---------

нормативный срок освоения ППСЗ

3r 10m

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

1 График учебного процесса

[illegible]

Обозначения:

Лабораторно-экзаменационная сессия

0 Учебная практика

Подготовка к государственной итоговой аттестации

* Самостоятельное обучение

8 Производственная практика (по профилю специальности)

III Государственная итоговая аттестация

— 10 — Жанисулға

☒ Преддипломная практика

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Самостоятельное обучение			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Преддипломная практика			Подготовка	Проведение		
	Всего		1 сем.		2 сем.		Всего	1 сем.	2 сем.													
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	4,5	160	2,5	90	2	70	36,5	14,5	22	0			0		0						11	52
II	4,5	160	2,5	88	2	72	35,5	13,5	22	1	1		0		0						11	52
III	6	160	3	80	3	80	21	9	12	4	1	3	10	4	6	0					11	52
IV	6	160	3	80	3	80	15	8	7	4	3	1	6	3	3	4		4	4	2	2	43
Всего	21	640	11	338	10	302	108	45	63	9	5	4	16	7	9	4	0	4	4	4	35	199

Учебный план специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья (ЗФО), год начала подготовки 2024

[illegible][illegible]

[illegible]

Рабочий учебный план 2024/2025

по специальности 19.02.11 "Технология продуктов питания из растительного сырья" для студентов 1 курса заочного отделения

индекс	Дисциплина	очн.о тд.	сам ост.	экз.	диф. зач.	зач.	дкр.	обязат.уч.нагр.з/о				1 семестр								2 семестр			
								всего	в том числе			1 ЛЭС (4 дня)				2 ЛЭС (13 дней)				3 ЛЭС (13 дней)			
									обз.	лпз	пр.ат.	всего	обз.	лпз	пр.ат.	всего	обз.	лпз	пр.ат.	всего	обз.	лпз	пр.ат.
СГ.01	История России	38	26		1		1	12	10		2	2	2			10	8		2	0			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	74	62		1		1	12		10	2	0				2		2		10		8	2
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	12	10					2	2			0				0				2	2		
СГ.04	Физическая культура	160	144			1		16		14	2	4		4		12		10	2	0			
СГ.05	Основы финансовой грамотности	42	30		1			12	10		2	0				0				12	10		2
СГ.07	Основы философии	38	26		1		1	12	10		2	2	2			10	8		2	0			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	114	92	1			1	22	16	4	2	0				10	10			12	6	4	2
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной	6	4					2	2			0				0				2	2		
ОП.05	Математика	40	28			1	1	12	2	8	2	2	2			10		8	2	0			
ОП.06	Химия	256	226			1	1	30	14	14	2	0				14	8	6		16	6	8	2
ОП.09	Техническая механика	4	2					2	2			0				0				2	2		
ОП.15	Введение в специальность	32	22			1		10	8		2	10	8		2	0				0			
МДК.01.01.	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	162	146	1			1	16	6	8	2	0				2	2			14	4	8	2
ИТОГО		978	818	2	4	4	7	160	82	58	20	20	14	4	2	70	36	26	8	70	32	28	10
		<i>количество часов по сессиям</i>										20				70				70			

Рабочий учебный план 2025/2026

по специальности 19.02.11 "Технология продуктов питания из растительного сырья" для студентов 2 курса заочного отделения

индекс	Дисциплина	очн.о тд.	само ст.	экз.	диф .зач	зач.	дкр	обязат.уч.нагр.з/о					3 семестр						4 семестр						
								всего	в том числе				1 ЛЭС (17 дней)						2 ЛЭС (13 дней)						
									обз.	лпз	курс.р	практ.	пр.ат.	всего	обз.	лпз	курс.	практ	пр.ат.	всего	обз.	лпз	курс.	практ	пр.ат.
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	58	48			1	1	10	6	2			2	10	6	2			2	0					
СГ.06	Основы бережливого производства	42	30		1			12	8	2			2	0						12	8	2			2
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	128	110	1			1	18	12	4			2	8	6	2				10	6	2			2
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	42	30			1	1	12		10			2	12		10			2	0					
ОП.07	Экологические основы природопользования*	32	22			1		10	8				2	0						10	8				2
ОП.08	Инженерная графика*	28	22					6	4	2				0						6	4	2			
ОП.09	Техническая механика	42	28		1		1	14	6	6			2	14	6	6			2	0					
ОП.11	Метрология и стандартизация*	8	6					2	2					0						2	2				
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	628	562		1		1	66	20	36	8		2	34	10	24				32	10	12	8		2
УП.01	Учебная практика	36	26					10				10		10				10		0					
	ИТОГО	1044	884	1	3	3	5	160	66	62	8	10	14	88	28	44	0	10	6	72	38	18	8	0	8
		количество часов по сессиям												88						72					

Рабочий учебный план 2026/2027

по специальности 19.02.11 "Технология продуктов питания из растительного сырья" для студентов 3 курса заочного отделения

индекс	Дисциплина	очн.о тд.	само ст.	экз	диф .зач	зач.	курс.	дкр	обязат.уч.нагр.з/о					5 семестр					6 семестр							
									всего	в том числе				1 ЛЭС (20 дней)					2 ЛЭС (20 дней)							
										обз.	лпз	курс.р	практ	пр.ат.	всего	обз.	лпз	курс.	практ	пр.ат.	всего	обз.	лпз	курс.	практ	пр.ат.
ОП.08	Инженерная графика*	48	38			1			10	2	6			2	10	2	6			2	0					
ОП.10	Электротехника и электронная техника*	52	36		1				16	14				2	6	6					10	8				2
ОП.11	Метрология и стандартизация*	52	40			1		1	12	8	2			2	12	8	2			2	0					
ОП.13	Основы экономики, менеджмента и маркетинга*	58	42		1			1	16	10	4			2	2	2					14	8	4			2
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	282	252	1			1		30	10	10	8		2	30	10	10	8		2	0					
УП.01	Учебная практика	36	26	1	1				10				10		10				10		0					
ПП.01	Производственная практика	144	140						4				4		4				4		0					
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.01	6	4						2					2	0						2					2
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	140	126	1				1	14	8	4			2	6	4	2				8	4	2			2
УП.02	Учебная практика	72	52		1				20				20		0						20				20	
ПП.02	Производственная практика	144	140						4				4		0						4				4	
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	20	12						8	8					0						8	8				
УП.03	Учебная практика	36	26						10				10		0						10				10	
ПП.03	Производственная практика	72	70						2				2		0						2				2	
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	10	8						2	2					0						2	2				
	ИТОГО	1172	1012	3	4	2	1	3	160	62	26	8	50	14	80	32	20	8	14	6	80	30	6	0	36	8
		количество часов по сессиям													80					80						

Рабочий учебный план 2027/2028

по специальности 19.02.11 "Технология продуктов питания из растительного сырья" для студентов 4 курса заочного отделения

индекс	Дисциплина	очн.о тд.	само ст.	экз.	диф .зач	зач.	курс.	дкр	обязат.уч.нагр.з/о				7 семестр					8 семестр					
									всего	в том числе				1 ЛЭС (20 дней)					2 ЛЭС (20 дней)				
										обз.	лпз	практ	пр.ат.	всего	обз.	лпз	практ	пр.ат.	всего	обз.	лпз	практ	пр.ат.
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	82	66			1		1	16	12	2		2	8	8				8	4	2		2
ОП.12	Правовые основы профессиональной деятельности*	36	26			1			10	8			2	10	8			2	0				
ОП.14	Охрана труда*	32	18			1			14	12			2	0					14	12			2
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	6	4	1					2				2	2				2	0				
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	33	27	1				1	6	3	2		1	6	3	2		1	0				
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	117	103							14	11	2		1	14	11	2		1	0			
УП.03	Учебная практика	72	62		1				10			10		10			10		0				
ПП.03	Производственная практика	72	70	1					2			2		2			2		0				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6	4							2			2		0					2			2
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	76	60	1				1	16	8	6		2	16	8	6		2	0				
УП.04	Учебная практика	36	26		1				10			10		10			10		0				
ПП.04	Производственная практика	36	34	1					2			2		2			2		0				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04	6	4							2			2		0					2			2
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	150	114	1					36	16	18		2	0					36	16	18		2
УП.05	Учебная практика	36	26		1				10			10		0					10			10	
ПП.05	Производственная практика	108	104	1					4			4		0					4			4	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6	4							2			2		0					2			2
ПДП	Преддипломная практика	144	142		1				2			2		0					2			2	
	ИТОГО	1054	894	7	4	3	0	3	160	70	30	40	20	80	38	10	24	8	80	32	20	16	12
		количество часов по сессиям												80					80				