

Утверждаю

директор КОГПОАУ КТКПП

Печенкина Светлана Сергеевна

29.08.2025

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 (ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ)

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 2025

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

Курс	Сентябрь				29 сен -5окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			24 ноя -30 нояб	Декабрь				29 дек -4январ	Январь			26 январь - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр -3 май	Май			25 май - 31 май	июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23		1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар		2-8	9-15	16-22		23-29	6-12	13-19		20-26	4-10	11-17	18-24		1-7	8-14	15-21		22-28	6-12	13-19	20-26	3-9	10-16	17-23	24-30		
	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	51	52						
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	к	к	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T						
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	к	к	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T				
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	к	к	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T			
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	к	к	T	T	T	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у

Обозначения:

Т

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

у

Учебная практика

::

Промежуточная аттестация

П

к

Каникулы

ПДп

ГИА

Государственная итоговая аттестация

*

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

Индекс	Наименование циклов, предметов, 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						Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																										
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курсовая работа (проект)	Практика	ПА (диф.зачёт)	ПА (экзамены)	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8																							
																	17 нед		23 (13+10) нед +1 нед		16,5+0,5		17,5+0,5+ 2У+4,5ПП		16,5+0,5		15 н+ 1н+ 3У +5,5ПП		16 нед 1 нед		3+0,5+4У+6ПП+0,5+4ПД																							
																	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																	36,0		35,6		36,0		34,5		36,0		34,7		36,0		34,9		36,0		34,8		36,0		34,6		36,0		34,2		36,0		34,3							
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	0	10	1	1476	194	26	1434	932	462	16	0	0	24	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		9	1	1422	170	0	1406	910	458	16	0	0	22	16	606	0	606	0	816	0	800	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.01	Русский язык	2				90	12		84	66	12	6				6	34		34		56		50	6																														
ОУП.02	Литература			2		118	2		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				246	26		240	206	26	6			2	6	102		102		144		138	6																														
ОУП.05у	Информатика	2				164	16		160	54	102	4				4	68		68		96		92	4																														
ОУП.06	История			2		100	2		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 и защиты Родины			2		70	2		70	56	12				2		30		30		40		40																															
ДУП	Дополнительные учебные предметы	0		1	0	54	24	26	28	22	4	0	0	0	2	0	6	6	0	0	48	20	28	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	0	
ДУП.01	Основы проектной деятельности			2		54	24	26	28	22	4				2		6	6			48	20	28	0				0				0				0																		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	14	13	5	4464	2456	94	4084	1374	1550	50	16	1044	50	70	0	0	0	0	0	0	0	0	612	16	590	6	882	16	854	12	612	14	592	6	882	16	848	18	612	18	582	12	648	14	618	16	2902	1346				
СГ	Социально-гуманитарный цикл		1	5		464	266	10	454	172	264	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	138	4	134	0	144	4	140	0	30	0	30	0	26	0	26	0	116	2	114	0	10	0	10	0	396	68					
СГ.01	История России			3		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																																							

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 16,5+0,5				Семестр 4 17,5+0,5+ 2У+4,5ПП				Семестр 5 16,5+0,5				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)	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	
ПЦ	Профессиональный цикл	10	0	2	5	2548	1822	62	2428	548	922	42	16	900	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	446	10	420	16	2022	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				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			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		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	186	0	186	0	80	2	72	6	96	0	93	3	0	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	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	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				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		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			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	0	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	0	82	10	72	0	218	10	196	12	0	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										