Утверждаю

директор

Печенкина Светлана Сергеевна

_____2024

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.2022 № 341

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение "Кировский технологический колледж пищевой промышлености"

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 **на базе** среднего общего образования

квалификация техник-технолог

форма обучения заочная **нормативный срок освоения ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ЗАОЧНОГО ОТДЕЛЕНИЯ КОГПОАУ КТКПП НА 2024-2025 уч.год

группа	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь					февраль				март				апрель				май					июнь				июль					август			
	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
ТКЗ-41 (4 курс)						0	0	0	0	8								=	=						0	0	8	8	8		x	x	x	x				Δ	Δ	Δ	Δ	III	III										
						0	0	0	0	8															0	0	8	8	8		x	x	x	x				Δ	Δ	Δ	Δ	III	III										
						0	0	0	0	8															0	0	8	8	8		x	x	x	x				Δ	Δ	Δ	Δ	III	III										
						0	0	0	0	8															0	0	8	8	8		x	x	x	x				Δ	Δ	Δ	Δ	III	III										
						0	0	0	0	8															0	0	8	8	8		x	x	x	x				Δ	Δ	Δ	Δ	III	III										
																																						Δ	Δ	Δ	Δ	III											
																																						Δ	Δ	Δ	Δ	III											
ТКЗ-21 (2 курс)									0									=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=
									0																																											
									0																																											
									0																																											
									0																																											
ТКЗ-11 (1 курс)																		=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=

самостоятельное обучение

лабораторно-экзаменационная сессия (ЛЭС)

практика:
0 учебная
8 производственная
x преддипломная

Δ подготовка к ГИА

III Государственная итоговая аттестация (ГИА)

= каникулы

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Самостоятельное обучение			Практики									ГИА	Каникулы	Всего	количество студентов
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Преддипломная практика						
	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.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	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	15
II	4,5	160	2,5	88	2	72	35,5	13,5	22	1	1		0			0				11	52	15
III	6	160	3	80	3	80	21	9	12	4	1	3	10	4	6	0				11	52	15
IV	6	160	3	80	3	80	17	8	9	4	3	1	4	3	1	4		4	6	2	43	15
Всего	**21**	**640**	**11**	**338**	**10**	**302**	**110**	**45**	**65**	**9**	**5**	**4**	**14**	**7**	**7**	**4**	**0**	**4**	**6**	**35**	**199**	

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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации: экзамен	зачет	диф.зачет	другие	всего	самостоятельная работа	объем образовательной программы в академических часах: всего	в т.ч. в форме практ.подготовки	лекции	ЛПЗ	курсовая работа (проект)	практика	зачет	диф.зачет	экзамен
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	итого час/нед. (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															
ПП	**Профессиональная подготовка**	14	13	14	5	4464	3608	856	270	282	184	16	96	24	20	26
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	0	2	5	0	466	378	88	28	46	28	0	0	4	10	0
СГ.01	История России			1		40	28	12		10					2	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			1		74	62	12	10		10				2	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		1			70	58	12	2	8	2			2		
СГ.04	Физическая культура		1			160	144	16	14		14			2		
СГ.05	Основы финансовой грамотности			1		42	30	12		10					2	
СГ.06	Основы бережливого производства			1		42	30	12	2	8	2				2	
СГ.07	*Основы философии**			1		38	26	12	0	10					2	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	2	11	3	0	1126	878	248	68	148	66	0	0	20	8	4
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1				114	92	22	4	16	4					2
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	1				134	116	18	4	12	4					2
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		1			82	66	16	2	12	2				2	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		1			48	34	14	10	2	10			2		
ОП.05	*Математика**		1			40	28	12	8	2	8			2		
ОП.06	*Химия**		1			256	226	30	14	14	14			2		
ОП.07	*Экологические основы природопользования**		1			32	22	10		8				2		
ОП.08	*Инженерная графика**		1			76	60	16	8	6	8			2		
ОП.09	*Основы технической механики**			1		30	14	16	6	8	6				2	
ОП.10	*Основы электротехники**			1		36	20	16	0	14					2	
ОП.11	*Метрология и стандартизация**		1			60	46	14	2	10	2			2		
ОП.12	*Правовые основы профессиональной деятельности**		1			60	50	10	0	8				2		
ОП.13	*Основы экономики, менеджмента и маркетинга**			1		62	46	16	4	10	4				2	
ОП.14	*Охрана труда**		1			32	18	14	0	12				2		
ОП.15	*Основы предпринимательства**		1			32	18	14	6	6	6			2		
ОП.16	*Введение в специальность: общие компетенции профессионала**		1			32	22	10	0	8				2		

распределение по курсам и сессиям

индекс	1 курс: 1 сессия (0,5 нед) всего	лекции	ЛПЗ	практика	пром.атт.	2 сессия (2 нед) всего	лекции	ЛПЗ	практика	пром.атт.	3 сессия (2 нед) всего	лекции	ЛПЗ	практика	пром аттестация
1	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
итого час/нед. (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	20,0					35,0					35,0				
ПП	20	14	4	0	2	70	36	26	0	8	70	32	28	0	10
СГ.00	8	4	4	0	0	34	16	12	0	6	24	12	8	0	4
СГ.01	2	2				10	8			2	0				
СГ.02	0					2		2			10		8		2
СГ.03	0					0					2	2			
СГ.04	4		4			12		10		2	0				
СГ.05	0					0					12	10			2
СГ.06	0					0					0				
СГ.07	2	2				10	8			2	0				
ОП.00	12	10	0	0	2	34	18	14	0	2	32	16	12	0	4
ОП.01	0					10	10			0	12	6	4		2
ОП.02	0					0					0				
ОП.03	0					0					0				
ОП.04	0					0					2	2			
ОП.05	2	2				10		8		2	0				
ОП.06	0					14	8	6			16	6	8		2
ОП.07	0					0					0				
ОП.08	0					0					0				
ОП.09	0					0					2	2			
ОП.10	0					0					0				
ОП.11	0					0					0				
ОП.12	0					0					0				
ОП.13	0					0					0				
ОП.14	0					0					0				
ОП.15	0					0					0				
ОП.16	10	8			2	0					0				

индекс	2 курс: 4 сессия (2,5 нед) всего	лекции	ЛПЗ	курсовой проект	практика	пром аттестация	5 сессия (2 нед) всего	лекции	ЛПЗ	курсовой проект	практика	пром аттестация	3 курс: 6 сессия (3 нед) всего	лекции	ЛПЗ	курсовой проект	практика	пром аттестация	7 сессия (3 нед) всего	лекции	ЛПЗ	курсовой проект	практика	пром аттестация
1	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56
итого час/нед. (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	35,2						36,0						26,7						26,7					
ПП	88	28	44	0	10	6	72	38	18	8	0	8	80	32	20	8	14	6	80	30	6	0	36	8
СГ.00	10	6	2	0	0	2	12	8	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
СГ.01	0						0						0						0					
СГ.02	0						0						0						0					
СГ.03	10	6	2			2	0						0						0					
СГ.04	0						0						0						0					
СГ.05	0						0						0						0					
СГ.06	0						12	8	2			2	0						0					
СГ.07	0						0						0						0					
ОП.00	34	12	18	0	0	4	28	20	4	0	0	4	30	18	8	0	0	4	24	16	4	0	0	4
ОП.01	0						0						0						0					
ОП.02	8	6	2				10	6	2			2	0						0					
ОП.03	0						0						0						0					
ОП.04	12		10			2	0						0						0					
ОП.05	0						0						0						0					
ОП.06	0						0						0						0					
ОП.07	0						10	8				2	0						0					
ОП.08	0						6	4	2				10	2	6			2	0					
ОП.09	14	6	6			2	0						0						0					
ОП.10	0						0						6	6					10	8				2
ОП.11	0						2	2					12	8	2			2	0					
ОП.12	0						0						0						0					
ОП.13	0						0						2	2					14	8	4			2
ОП.14	0						0						0						0					
ОП.15	0						0						0						0					
ОП.16	0						0						0						0					

индекс	4 курс: 8 сессия (3 нед) всего	лекции	ЛПЗ	практика	пром аттестация	9 сессия (3 нед) всего	лекции	ЛПЗ	практика	пром аттестация	объем ОП: обязательная часть	вариативная часть
1	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68
итого час/нед. (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	26,7					26,7						
ПП	60	38	10	24	8	80	34	16	14	14	2902	1346
СГ.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	416	50
СГ.01											40	
СГ.02											74	
СГ.03											70	
СГ.04											148	12
СГ.05											42	
СГ.06											42	
СГ.07												38
ОП.00	18	16	0	0	2	36	22	8	0	6	378	748
ОП.01	0					0					114	
ОП.02	0					0					134	
ОП.03	8	8				8	4	2		2	82	
ОП.04	0					0					48	
ОП.05	0					0						40
ОП.06	0					0						256
ОП.07	0					0						32
ОП.08	0					0						76
ОП.09	0					0						30
ОП.10	0					0						36
ОП.11	0					0						60
ОП.12	10	8		2		0						60
ОП.13	0					0						62
ОП.14	0					14	12		2			32
ОП.15	0					14	6	6	2			32
ОП.16	0					0						32

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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68
.00	**Профессиональный цикл**	12	0	6	5	2512	2210	302	174	88	78	16	96	0	2	22	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	14	4	8	0	2	44	10	24	0	10	0	32	10	12	8	0	2	50	14	12	8	14	2	56	14	2	0	36	4	62	22	10	24	6	42	12	10	12	8	1964	548
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	3	0	2	1	1298	1160	138	78	36	54	16	24	0	2	6	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	14	4	8	0	2	44	10	24	0	10	0	32	10	12	8	0	2	44	10	10	8	14	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1014	284
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1				162	146	16	8	6	8					2						2	2				14	4	8		2	0						0						0						0																	162	
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1		1		914	818	96	46	30	46	16			2	2						0					0					34	10	24				32	10	12	8		2	30	10	10	8		2	0																	630	284
УП.01	Учебная практика			1		72	52	20	20				20									0					0					10				10		0							10				10		0																72	
ПП.01	Производственная практика				1	144	140	4	4				4									0					0					0						0						4				4		0																144	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	1				6	4	2								2						0					0					0						0						0						2					2											6	
ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	2	0	1	1	362	322	40	28	8	4	0	24	0	0	4	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	6	4	2	0	0	0	32	4	2	0	24	2	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	362	0
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1				140	126	14	4	8	4					2																												6	4	2				8	4	2			2	0										140	
УП.02	Учебная практика			1		72	52	20	20				20																															0						20				20		0										72	
ПП.02	Производственная практика				1	144	140	4	4				4																															0						4				4		0										144	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	1				6	4	2								2																												0						0						2				2						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	424	370	54	28	22	4	0	24	0	0	4	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	0	0	0	20	8	0	0	12	0	32	14	4	12	2	2	0	0	0	2	424	0
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	1				83	69	14	2	11	2					1																																		8	8					6	3	2		1	0					83	
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1				83	69	14	2	11	2					1																																		0						14	11	2		1	0					83	
УП.03	Учебная практика			1		108	88	20	20				20																																					10				10		10			10		0					108	
ПП.03	Производственная практика				1	144	140	4	4				4																																					2				2		2			2		0					144	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	1				6	4	2								2																																		0						0					2				2	6	
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	2	0	1	1	164	132	32	18	10	6	0	12	0	0	4	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	0	0	0	2	2	0	0	0	0	28	8	6	12	2	2	0	0	0	2	164	0
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	1				86	68	18	6	10	6					2																																		2	2					16	8	6		2	0					86	
УП.04	Учебная практика			1		36	26	10	10				10																																					0						10			10		0					36	
ПП.04	Производственная практика				1	36	34	2	2				2																																					0						2			2		0					36	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	1				6	4	2								2																																		0						0					2				2	6	
ПМ.05*	***Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих***	2	0	1	1	264	226	38	22	12	10	0	12	0	0	4	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	12	10	12	4	0	264
МДК 05.01	*Выполнение работ по профессии "Кондитер"*	1				186	162	24	10	12	10					2																																														24	12	10		2		186
УП.05	*Учебная практика*			1		36	26	10	10				10																																																	10			10			36
ПП.05	*Производственная практика*				1	36	34	2	2				2																																																	2			2			36
ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю*	1				6	4	2								2																																															2				2		6
ПДП	Преддипломная практика					216																																																										2				2		6
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				час	972	874	98		нед	27																					10						0						14						36						24					14						
УП.00	Учебная практика				час	324	244	80		нед	9																					10						0						10						30						20					10						
ПП.00	Производственная (по профилю специальности) практика				час	504	488	16		нед	14																					0						0						4						6						4					2						
ПДП.00	Преддипломная практика				час	144	142	2		нед	4																					0						0						0						0						0					2						

											1	2	3	4	5	6	7	8	9
Государственная итоговая аттестация				час	216	0	**216**		нед	**6**									час **216**
Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта				час	216	час	216		нед	6									час 216
Домашняя контрольная работа												3	4	3	2	1	2	2	1
Курсовая работа																1			
Зачет											1	2	1	2	1	2		1	3
Дифференцированный зачет												2	2	2	2	1	4	2	1
Экзамен													2		1	1	1	2	1
Экзамен по профессиональному модулю																	1	1	3

специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, набор 2024 год

индекс	Наименование дисциплин, МДК, практик, ПМ	пром.аттестация	кол-во часов				1 курс			2 курс		3 курс		4 курс		ГИА
			очное	самост. работа	заочное	семестры	УС	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
						недель	1	2	2	2,5	2	3	3	3	3	6
						ч/нед	20,0	35,0	35,0	35,2	36,0	26,7	26,7	26,7	26,7	36,0
			4464	3608	856	640	20	70	70	88	72	80	80	80	80	216
						ч/год	160			160		160		160		216
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**		**466**	**378**	**88**	**0**	**8**	**34**	**24**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
СГ.01	История России	ДЗ	40	28	12	ДКР	2	10								
СГ.02	Иностранный язык в проф-й деятельности	ДЗ	74	62	12	ДКР		2	10							
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	З	70	58	12	ДКР			2	10						
СГ.04	Физическая культура	З	160	144	16		4	12								
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	42	30	12				12							
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	42	30	12						12					
СГ.07	*Основы философии**	ДЗ	38	26	12	ДКР	2	10								
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**1126**	**878**	**248**	**0**	**12**	**34**	**32**	**34**	**28**	**30**	**24**	**18**	**36**	**0**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	114	92	22	ДКР		10	12							
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	Э	134	116	18	ДКР				8	10					
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	З	82	66	16	ДКР								8	8	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	З	48	34	14	ДКР			2	12						
ОП.05	*Математика**	З	40	28	12	ДКР	2	10								
ОП.06	*Химия**	З	256	226	30	ДКР		14	16							
ОП.07	*Экологические основы природопользования**	З	32	22	10						10					
ОП.08	*Инженерная графика**	З	76	60	16						6	10				
ОП.09	*Основы технической механики**	ДЗ	30	14	16	ДКР			2	14						
ОП.10	*Основы электротехники**	ДЗ	36	20	16							6	10			
ОП.11	*Метрология и стандартизация**	З	60	46	14	ДКР					2	12				
ОП.12	*Правовые основы профессиональной деятельности*	З	60	50	10									10		
ОП.13	*Основы экономики, менеджмента и маркетинга**	ДЗ	62	46	16	ДКР						2	14			
ОП.14	*Охрана труда**	З	32	18	14										14	
ОП.15	*Основы предпринимательства**	З	32	18	14										14	
ОП.16	*Введение в специальность. Общие компетенции профессионала**	З	32	22	10		10									
П.00	**Профессиональный цикл**		**2512**	**2210**	**302**	**0**	**0**	**2**	**14**	**44**	**32**	**50**	**56**	**62**	**42**	**0**
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	162	146	16	ДКР		2	14							
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ,Э	914	818	96	ДКР,КУРС				34	32	30				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	52	20					10		10				
ПП.01	Производственная практика	Э	144	140	4							4				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю		6	4	2								2			
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	140	126	14	ДКР						6	8			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	52	20								20			
ПП.02	Производственная практика	Э	144	140	4								4			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю		6	4	2									2		

МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	Э	83	69	14	ДКР							8	6			
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Э	83	69	14									14			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108	88	20								10	10			
ПП.03	Производственная практика	Э	144	140	4								2	2			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю		6	4	2										2		
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	Э	86	68	18	ДКР							2	16			
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	26	10									10			
ПП.04	Производственная практика	Э	36	34	2									2			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю		6	4	2										2		
МДК 05.01	*Выполнение работ по профессии "Кондитер"*	Э	186	162	24										24		
УП.05	*Учебная практика*	ДЗ	36	26	10										10		
ПП.05	*Производственная практика*	Э	36	34	2										2		
ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю*		6	4	2										2		
	Преддипломная практика		**144**	**142**	**2**										**2**		
	Государственная итоговая аттестация		**216**	**0**	**216**											**216**	
	курсовая работа					**1**	0	0	0	0	0	1	0	0	0		
	домашняя контрольная работа					**18**	0	3	4	3	2	1	2	2	1		
	зачет					**13**	1	2	1	2	1	2	0	1	3		
	дифференцированный зачет					**14**	0	2	2	2	2	0	3	2	1		
	экзамен					**8**	0	0	2	0	1	1	1	2	1		
	экзамен по ПМ					**5**	0	0	0	0	0	0	1	1	3		
	практика		**972**	**874**	**98**												

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			
									в том числе			1 ЛЭС (4 дня)				2 ЛЭС (13 дней)				3 ЛЭС (13 дней)			
								всего	обз.	лпз	пр.ат.	всего	обз.	лпз	пр.ат.	всего	обз.	лпз	пр.ат.	всего	обз.	лпз	пр.ат.
СГ.01	История России	40	28		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	Основы технической механики	4	2					**2**	2			**0**				**0**				**2**	2		
ОП.16	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	**980**	**820**	**2**	**4**	**4**	**7**	**160**	**82**	**58**	**20**	**20**	14	4	2	**70**	36	26	8	**70**	32	28	10
		количество часов по сессиям										**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.отд.	самост.	экз.	диф.зач	зач.	дкр	обязат.уч.нагр.з/о						3 семестр						4 семестр					
									в том числе					1 ЛЭС (17 дней)						2 ЛЭС (13 дней)					
								всего	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	134	116	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	Основы технической механики	26	12		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	**1034**	**874**	**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.отд.	самост.	экз	диф.зач	зач.	курс.	дкр	обязат.уч.нагр.з/о						5 семестр						6 семестр					
										в том числе					1 ЛЭС (20 дней)						2 ЛЭС (20 дней)					
									всего	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	Основы электротехники*	36	20		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*	62	46		1			1	**16**	10	4			2	**2**	2					**14**	8	4			2
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	286	256	1			1		**30**	10	10	8		2	**30**	10	10	8		2	**0**					
УП.01	Учебная практика	36	26		1				**10**				10		**10**				10		**0**					
ПП.01	Производственная практика	144	140	1					**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	48	40						**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	**1192**	**1032**	**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				
										в том числе				1 ЛЭС (20 дней)					2 ЛЭС (20 дней)				
									всего	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*	60	50			1			**10**	8			2	**10**	8			2	**0**				
ОП.14	Охрана труда*	32	18			1			**14**	12			2	**0**					**14**	12			2
ОП.15	Основы предпринимательства*	32	18			1			**14**	6	6		2	**0**					**14**	6	6		2
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	6	4	1					**2**				2	**2**				2	**0**				
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	35	29	1				1	**6**	3	2		1	**6**	3	2		1	**0**				
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	83	69						**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"	186	162	1					**24**	12	10		2	**0**					**24**	12	10		2
УП.05	Учебная практика	36	26		1				**10**			10		**0**					**10**			10	
ПП.05	Производственная практика	36	34	1					**2**			2		**0**					**2**			2	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6	4						**2**				2	**0**					**2**				2
ПДП	Преддипломная практика	144	142		1				**2**			2		**0**					**2**			2	
	ИТОГО	**1042**	**882**	**7**	**4**	**4**	**0**	**3**	**160**	**72**	**28**	**38**	**22**	**80**	38	10	24	8	**80**	34	18	14	14
		количество часов по сессиям												**80**					**80**				