Министерство образования Ставропольского края

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

УТВЕРЖДАЮ

План рассмотрен и одобрен на заседании Педагогического совета
Протокол № 9 от 12.05.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E3A8BE60D9B81955FA16793A26AFDA2D
Владелец: Подорога Ирина Анатольевна
Действителен: с 20.01.2026 до 15.04.2027

19.02.11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

АКТУАЛИЗИРОВАННЫЙ
Профиль СОО: технологический

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Основной	*Виды деятельности*
+	организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
+	обеспечение деятельности структурного подразделения
+	лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 13.05.2022

Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2023_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2023

Календарный учебный график 2023-2024 г.

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | Март | | | | | Апрель | | | | Май | | | | | Июнь | | | | Июль | | | | | Август | | | | |
|---|---|---

Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2023_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2023

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август				
Пн		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вт	1	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
Ср	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	
Чт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Пт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Сб	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Вс	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Нед	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
Пн																	П												У																							=
Вт																	П	К																																		=
Ср												П	П	П	П	П	П	К	К																																
Чт																	Э	К																																	
Пт										П								К																																
Сб																	Э	К																																

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17 1/6	23 1/6	40 2/6	16 5/6	22 1/6	39	10 4/6	16	26 4/6	10 4/6	9 3/6	20 1/6	126 1/6
У	Учебная практика					1	1		1	1		1	1	3
П	Производственная практика (по профилю специальности)							6	7	13	6	7	13	26
Э	Промежуточная аттестация	1/6	5/6	1	1/6	1	1 1/6	2/6	1	1 2/6	2/6	1	1 2/6	4 5/6
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы		11	11	2	8 5/6	10 5/6	3/6	9 4/6	10 1/6	3/6	1 2/6	1 5/6	33 5/6
Итого		17 2/6	35	**52 2/6**	19	33	**52**	17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	25 5/6	**43 2/6**	199 5/6

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2023_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1142	1142	304	30		60.03	39.97	612	864						
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1142	1142	304	30		886	590	612	864						
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**22222**		**1112222222**		**2**	1476	**1476**	**1142**	**1142**	**304**	**30**		886	**590**	612	864						
+	ОУП.01	Русский язык	2		1			72	72	50	50	16	6		44	28	28	44						
+	ОУП.02	Литература			2			108	108	102	102	6			66	42	34	74						
+	ОУП.03	Математика	2		1			232	232	180	180	46	6		140	92	90	142						
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			72	72	58	58	14			44	28	24	48						
+	ОУП.05	Информатика	2					144	144	110	110	28	6		86	58	76	68						
+	ОУП.06	Физика			2			108	108	86	86	22			66	42	50	58						
+	ОУП.07	Химия	2					144	144	106	106	32	6		86	58	68	76						
+	ОУП.08	Биология			2			144	144	116	116	28			86	58	56	88						
+	ОУП.09	История	2					136	136	102	102	28	6		76	60	48	88						
+	ОУП.10	Обществознание			2			72	72	58	58	14			44	28	22	50						
+	ОУП.11	География			2			72	72	58	58	14			44	28	32	40						
+	ОУП.12	Физическая культура			12			72	72	60	60	12			44	28	36	36						
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2			68	68	56	56	12			40	28	32	36						
+	**	Индивидуальный проект					2	32	32			32			20	12	16	16						
+	ДУП	**Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору**																						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3471	2427	815	178	900	3640	824			612	864	612	900	612	864
СГ.Социально-гуманитарный цикл								546	546	444	444	102			410	136			268	88	54	88	24	24
+	СГ.01	История России			3			64	64	52	52	12			64				64					
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			46			144	144	116	116	28			100	44			28	44	28	44		
+	СГ.03	Физическая культура			345678			190	190	156	156	34			98	92			28	44	26	44	24	24
+	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68	54	54	14			68				68					
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			3			36	36	30	30	6			36				36					
+	СГ.06	Основы бережливого производства			3			44	44	36	36	8			44				44					
ОП.Общепрофессиональный цикл								1102	1102	818	818	258	26		414	688			176	298	216		298	114
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4					108	108	82	82	20	6		98	10				108				
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	4					144	144	100	100	38	6		104	40			76	68				
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	4					108	108	72	72	30	6		98	10			54	54				
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			4			114	114	92	92	22			114				46	68				
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально - правовых значений			5			72	72	58	58	14				72					72			
+	ОП.07	Метрология и стандартизация			7			58	58	42	42	16				58							58	
+	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5			144	144	116	116	28				144					144			
+	ОП.10	Охрана труда			7			72	72	50	50	22				72							72	
+	ОП.11	Техническое оснащение с основами проектирования предприятий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			8			132	132	94	94	38				132							96	36
+	ОП.12	Современное хлебопечение	8					150	150	112	112	30	8			150							72	78

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2023_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
П.Профессиональный цикл								2600	2600	2209	1165	311	80	900	2600				168	478	342	812	290	510
+	ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**56**		**666**	**5**		876	**876**	**755**	**467**	**109**	**12**	**288**	876					264	80	532		
+	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5			5		294	294	235	235	53	6		294					264	30			
+	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			6			288	288	232	232	56			288						50	238		
+	УП.01	Учебная практика 01			6			36	36	36				36	36							36		
+	ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности) 01			6			252	252	252				252	252							252		
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю 01*	*6*					6	6				6		6							6		
+	ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**666**		**7**			504	**504**	**436**	**220**	**48**	**20**	**216**	504							280	224	
+	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6					140	140	110	110	24	6		140							140		
+	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6					140	140	110	110	24	6		140							140		
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) 02			7			216	216	216				216	216								216	
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю 02*	*6*					8	8				8		8								8	
+	ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**8**		**88**			258	**258**	**212**	**68**	**38**	**8**	**72**	258									258
+	МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			8			106	106	68	68	38			106									106
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) 03			8			144	144	144				72	144									144
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю 03*	*8*					8	8				8		8									8
+	ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**888**		**8**			318	**318**	**256**	**112**	**46**	**16**	**72**	318								66	252
+	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса	8					166	166	112	112	46	8		166								66	100
+	УП.04.01	Учебная практика 04 (ПД)			8			36	36	36					36									36
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) 04	8					108	108	108				72	108									108
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю 04*	*8*					8	8				8		8									8
+	ПМ.05	**Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер**	**355**		**45**			644	**644**	**550**	**298**	**70**	**24**	**252**	644				168	214	262			

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2023_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	МДК.05.01	Технология хлеба, хлебобулочного и макаронного производства	3					168	168	128	128	34	6		168				168					
+	МДК.05.02	Технология кондитерского производства	5					218	218	170	170	36	12		218					178	40			
+	УП.05.01	Учебная практика 05			4			36	36	36				36	36					36				
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) 05			5			216	216	216				216	216						216			
+	ПМ.05.01(К)	*Квалификационный экзамен (по модулю) 05*	*5*					6	6				6		6						6			
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216			144	72		216									216
+	ГИА.03	Государственная итоговая аттестация	8					216	216			144	72		216									216

ПООП 19.02.11 рег. № 189 зарегистрирован в государственном реестре ПООП приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-256 от 29.07.2022г.

Учебный план актуализирован в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 мая 2026 г. № 351
“О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800” и утвержден решением Педагогического совета ГБПОУ СКСТиК №9 от 12.05.2026г.