

специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, набор 2023 год

индекс	Наименование дисциплин, МДК, практик, ПМ	пром.ат тестаци я	кол-во часов			семестры	1 курс			2 курс		3 курс		4 курс		ГИА										
			очное	самост. работа	заочное		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
																	ч/нед	20,0	35,0	35,0	35,2	36,0	26,7	26,7	26,7	26,7
			4464	3608	856		640	20	70	70	88	72	80	80	80		80	80	80	216						
ч/год	160			160		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 профессионалов*	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 изделий, макаронных 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	Э	6	4	2								2													
МДК 02.01	организация процессов производства хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных 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	Э	6	4	2									2												

Рабочий учебный план 2023/2024

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	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
		<i>количество часов по сессиям</i>								20				70				70					

Рабочий учебный план 2024/2025

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												
								в том числе					1 ЛЭС (17 дней)						2 ЛЭС (13 дней)												
								всего	обз.	лпз	курс.р	практик.	пр.ат.	всего	обз.	лпз	курс.	практик	пр.ат.	всего	обз.	лпз	курс.	практик	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	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	0	8	0	8			
												88						72													
									<i>количество часов по сессиям</i>																						

Рабочий учебный план 2025/2026

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	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		30	10	10	8		0									
УП.01	Учебная практика	36	26		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					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		
<i>количество часов по сессиям</i>															80					80								

Рабочий учебный план 2026/2027

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*	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	6	3	2		1	6	3	2		1	0				
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	83	69	1					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						2			2		2			2		0				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6	4	1					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						2			2		2			2		0				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04	6	4	1					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						2			2		0				2				2	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6	4	1					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
<i>количество часов по сессиям</i>													80					80					