

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 18.09.2024 11:30:24  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю  
Ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Д.А. Соловьев



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность "Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и  
код наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования Технологический  
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 18.05.2022 № 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
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих





№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
				[4] ОП.03 Автоматизация технологических процессов







Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ООД.09	Физическая культура
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Психология общения
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДЖ.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДЖ.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДЖ.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДЖ.03.01	Производственно-технологический контроль
МДЖ.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДЖ.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДЖ.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с приложением 4 разряда
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Положительное общество
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Основы труда
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДЖ.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДЖ.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДЖ.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДЖ.03.01	Производственно-технологический контроль
МДЖ.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДЖ.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДЖ.05.01	Основы профессии "Пекарь" код 16472 с приложением 4 разряда
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Психология общения
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
	Защита дипломного работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.09	Физическая культура
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Психология общения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломного работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.11	Физика
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Психология общения
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Процессы и аппараты пищевого производства
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломного работы
	Демонстрационный экзамен

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ООД.02 Литература
	ООД.03 История
	ООД.04 Обществознание
	ООД.05 География
	ООД.07 Математика
	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины
	СГ.01 История России
	СГ.07 Психология общения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ООД.04 Обществознание
	ООД.05 География
	ООД.07 Математика
	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины
	ООД.11 Физика
	ООД.12 Биология
	ООД.13 Химия
	ИП Индивидуальный проект (химия)
	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
	СГ.06 Основы бережливого производства
	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02 Процессы и аппараты пищевого производства
	ОП.03 Автоматизация технологических процессов
	ОП.05 Техническая механика
	ОП.06 Метрология и стандартизация
	ОП.07 Охрана труда
	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности
	МДЖ.03.01 Производственно-технологический контроль
	МДЖ.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ООД.09 Физическая культура
	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины
	СГ.04 Физическая культура
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ООД.01 русский язык
	ООД.02 Литература
	ООД.04 Обществознание
	ООД.05 География
	ООД.06 Иностранный язык
	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
	СГ.06 Основы бережливого производства
	ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.06 Метрология и стандартизация
	ОП.07 Охрана труда
	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности
	МДЖ.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДЖ.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01 Учебная практика
	ПП.01.01 Производственная практика
	МДЖ.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01 Учебная практика
	ПП.02.01 Производственная практика
	МДЖ.03.01 Производственно-технологический контроль
	МДЖ.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.01 Учебная практика
	ПП.03.01 Производственная практика
	МДЖ.04.01 Организация работы структурного подразделения
	УП.04.01 Учебная практика
	ПП.04.01 Производственная практика
	МДЖ.05.01 Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
ПП.05.01 Производственная практика	
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств
	ОП.03 Автоматизация технологических процессов
	ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.05 Техническая механика
	ОП.06 Метрология и стандартизация
	ОП.07 Охрана труда
	МДЖ.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДЖ.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01 Учебная практика
	ПП.01.01 Производственная практика
	МДЖ.03.01 Производственно-технологический контроль
	МДЖ.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.01 Учебная практика
	ПП.03.01 Производственная практика

ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
МДЖ.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДЖ.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Защита дипломного работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
МДЖ.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Защита дипломного работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
МДЖ.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Защита дипломного работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
МДЖ.03.01	Производственно-технологический контроль
МДЖ.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломного работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
МДЖ.03.01	Производственно-технологический контроль
МДЖ.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломного работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДЖ.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломного работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
СГ.07	Психологии общения
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДЖ.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломного работы
	Демонстрационный экзамен

ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
СГ.07	Психология общения
ОП.04	Прикладные конъюнктурные программы в профессиональной деятельности
ОП.07	Средние курсы
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
СГ.07	Психология общения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию
ОП.04	Прикладные конъюнктурные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, инвентарь
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Осуществлять технологический процесс по производству хлеба и хлебобулочных изделий
ООД.06	Иностранный язык
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3	Проводить подготовку к реализации и реализации хлеба и хлебобулочных изделий
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
ПП.05.01	Производственная практика

		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.1.
<b>ООД</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>ОК 01</b> <b>ПК 5.2</b>	<b>ОК 02</b> <b>ПК 5.3</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 06</b>	<b>ОК 07</b>	<b>ОК 08</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 4.1.</b>
ООД.01	Русский язык	ОК 02	ОК 03	ОК 09									
ООД.02	Литература	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 05	ОК 06	ОК 09						
ООД.03	История	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06							
ООД.04	Обществознание	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
ООД.05	География	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
ООД.06	Иностранный язык	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09	ПК 5.2							
ООД.07	Математика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ПК 5.3	ПК 4.1.			
ООД.08	Информатика	ОК 01	ОК 02	ПК 4.1.									
ООД.09	Физическая культура	ОК 01	ОК 04	ОК 08									
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 5.3		
ООД.11	Физика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07						
ООД.12	Биология	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07								
ООД.13	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07								
ИП	Индивидуальный проект (химия)	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07								
<b>СГ</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>ОК 01</b> <b>ПК 4.4.</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 06</b>	<b>ОК 07</b>	<b>ОК 08</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>
СГ.01	История России	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06							
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09							
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07							
СГ.04	Физическая культура	ОК 01	ОК 04	ОК 08									
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05							
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 3.2.				
СГ.07	Психология общения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.			
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01</b> <b>ПК 3.2.</b>	<b>ОК 02</b> <b>ПК 4.1.</b>	<b>ОК 03</b> <b>ПК 4.2.</b>	<b>ОК 05</b> <b>ПК 4.3.</b>	<b>ОК 06</b> <b>ПК 4.5.</b>	<b>ОК 07</b> <b>ПК 5.3</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 5.3					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
ОП.05	Техническая механика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.				
ОП.06	Метрология и стандартизация	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	
ОП.07	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.3.
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.5.			
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК 01</b> <b>ПК 3.2.</b>	<b>ОК 02</b> <b>ПК 4.1.</b>	<b>ОК 03</b> <b>ПК 4.2.</b>	<b>ОК 04</b> <b>ПК 4.3.</b>	<b>ОК 05</b> <b>ПК 4.4.</b>	<b>ОК 07</b> <b>ПК 4.5.</b>	<b>ОК 09</b> <b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 1.1.</b> <b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 1.2.</b> <b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>						
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.						

<b>ПМ.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>						
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 2.1.	ПК 2.2.						
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 2.1.	ПК 2.2.						
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 2.1.	ПК 2.2.						
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 07</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>					
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.					
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.					
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.						
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.						
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
<b>ПМ.05</b>	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>					
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3					
УП.05.01													
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3					
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>												
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 07</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>						
	Защита дипломной работы	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.						
	Демонстрационный экзамен	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.						

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации 18.05.22 за № 341.
2. Общеобразовательный цикл содержит 13 обязательных дисциплин. При реализации общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение студентами индивидуального проекта. Экзамены проводятся по общеобразовательным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия».
3. Организация учебного процесса и режим занятий в колледже: установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); объем образовательной нагрузки обучающихся очной формы обучения по программе 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.
4. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования университета
5. Учебный план предусматривает проведение учебной практики - 6 нед., производственной практики - 24 нед. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов. Практика реализуется согласно Положения о практической подготовке обучающихся. Объем нагрузки отводимой на практики из расчета обеспечения составляет не менее 25% объема, отводимого на профессиональный цикл
6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен (в том числе комплексный), зачет, дифференцированный зачет (в том числе комплексный). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты проводят во время отведенное для учебных занятий. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.
7. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 1, ПМ 4. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
8. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.
9. В рамках ППСЗ обучающиеся осваивают рабочую профессию 16472 Пекарь с присвоением 4 разряда
10. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 недель; на 2 курсе - 11 недель; на 3 курсе - 10 недель; на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.
11. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
13. Часы вариативной части учебного плана в объеме 1296 час. (СГ - 212 час., ОП - 364 час., ПМ - 720 час.) по учебным дисциплинам и профессиональным модулям распределены следующим образом: СГ (212 час.) увеличены часы по дисциплинам: История России на 10 час., Иностранный язык в профессиональной деятельности на 102 час., Физическая культура на 36 час., Основы финансовой грамотности - 4 час., Основы бережливого производства - 16 час.; введена дисциплина: Психология общения - 44 час.; ОП (364 час.) увеличены часы по дисциплинам: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве на 20 час., Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности - 140 час., Введены дисциплины: Техническая механика 54 час., Метрология и стандартизация на 54 час., Охрана труда на 48 час., Правовые основы профессиональной деятельности 48 час. ПМ (720 час.) - ПМ.01(342 час.) Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) по МДК01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на 148 час., МДК01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на 158 час; Производственная практика на 36 час.; ПМ.02 (2 час.) Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору): увеличение часов по МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на 2 час., ПМ.03 (60 час.) Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья: увеличение часов по МДК 03.01 Производственно-технологический контроль на 30 час.; МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на 30 час.; ПМ.04 (32 час) Обеспечение деятельности структурного подразделения: увеличение часов по МДК04.01 Организация работы структурного подразделения на 32 час., введен ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих должностей служащих 284 час.
<b>Согласовано</b>
Проректор по учебной работе
Директор колледжа

учебный план "19.02.11\_УП\_2024.osf", Код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2024