

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе
Дата подписания: 14.01.2025 13:26:38
Уникальный программный ключ:
6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de90f838ae7917ebf56322d03d5b1b6fc1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

"__" _____ 20__ г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № _____ от _____

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Квалификация: _____

Год начала подготовки (по учебному плану) _____

2025

Учебный год _____

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) _____

№ 341 от 18.05.2022

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Виды деятельности

ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

обеспечение деятельности структурного подразделения

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 от 30.07.24 (1).plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

Считать в плане	Индикс	Наименование	Формы прог. акт.		Итого академ. часов		Объем ОП		Курс																														Зачетная кафедра		Компетенции																																															
			Экз. мен	Зачет	Зачет с кв.	КР	ДР	Экспр. тесс	По плану	С.прел.	СР	СР	Плэт	Общ. часть	Вар. часть	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5						Семестр 6					Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плэт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плэт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плэт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плэт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плэт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плэт
																Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плэт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плэт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плэт	Итого	Лек	Лаб	Пр		ИП	СР	Плэт	Итого	Лек																																										
0%	0%																																																																																							
ОСО.Среднее общее образование																																																																																								
+ ОУП Обязательные учебные предметы																																																																																								
+ ОУП Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору																																																																																								
СП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																																																																								
СП.Социально-гуманитарный цикл																																																																																								
+ Т.Г.01 История России																																																																																								
+ Т.Г.02 Иностраный язык в профессиональной деятельности																		123																																																																						
+ Т.Г.03 Безопасность жизнедеятельности																		1																																																																						
+ Т.Г.04 Физическая культура																		123456																																																																						
+ Т.Г.05 Основы физической подготовки																																																																																								
+ Т.Г.06 Основы бережливого производства																		1																																																																						
СП.Общепрофессиональный цикл																																																																																								
+ ЭП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																		2																																																																						
+ ЭП.02 Процессы и аппараты пищевых производств																		3																																																																						
+ ЭП.03 Автоматизация технологических процессов																		5																																																																						
+ ЭП.04 Технологические конструкторские программы в профессиональной деятельности																		1																																																																						
+ ЭП.05 Метрология и стандартизация																		1																																																																						
+ ЭП.06 Основы аналитической химии																		2																																																																						
+ ЭП.07 Хлеба труда																		2																																																																						
+ ЭП.08 Производство мучных национальных изделий																		6																																																																						
+ ЭП.09 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции																		6																																																																						
СП.Профессиональный цикл																																																																																								
+ ПК.01 Издание технологического процесса производства хлеба,лебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях																		446 224 36 5 335																																																																						
+ МК.01.01 Технические обеспечение производства хлеба, лебобулочных,макаронных и кондитерских изделий																		4 2																																																																						
+ МК.01.02 Технология хлеба, лебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																		4 2																																																																						
+ УП.01.01 Учебная практика по ПК.1 "Издание технологического процесса производства хлеба,лебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"																		3																																																																						
+ ПП.01.01 Производственная практика по ПК.1 "Издание технологического процесса производства хлеба,лебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"																		4 6																																																																						
+ ПК.01.01(К) Издание по ПК.1 "Издание технологического процесса производства хлеба, лебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"																		6																																																																						
+ ПК.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, лебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях																		4 4 24 23																																																																						
+ МК.02.01 Организация процессов производства хлеба, лебобулочных, макаронных кондитерских изделий																		4																																																																						
+ УП.02.01 Учебная практика по ПК.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, лебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"																		2																																																																						
+ ПП.02.01 Производственная практика по ПК.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, лебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"																		4																																																																						
+ ПК.02.01(К) Издание по ПК.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, лебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"																		4																																																																						
+ ПК.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства питания на растительного сырья																		5 55 55																																																																						
+ МК.03.01 Производственно-технологический контроль																		5																																																																						
+ МК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции																		5																																																																						
+ УП.03.01 Учебная практика по ПК.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства питания на растительного сырья"																		5																																																																						
+ ПП.03.01 Производственная практика по ПК.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства питания на растительного сырья"																		5																																																																						
+ ПК.03.01(К) Издание по ПК.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства питания на растительного сырья"																		5																																																																						
+ ПК.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения																		6 6 6 56																																																																						
+ МК.04.01 Организационные работы структурного подразделения																		6																																																																						
+ УП.04.01 Учебная практика																		6																																																																						
+ ПП.04.01 Производственная практика по ПК.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"																		6																																																																						
+ ПК.04.01(К) Издание по ПК.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"																		6																																																																						
+ ПК.05 Выполнение работ по рабочей профессии																		4 4 4 44																																																																						
+ МК.05.01 Лаборант химического анализа																		4																																																																						
+ УП.05.01 Учебная практика по ПК.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"																		4																																																																						

