

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе
Дата подписания: 22.01.2025 09:39:33
Уникальный программный ключ:
6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de90f838ae7917ebf56322d03d5b1b6fc1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной деятельности и
молодежной политике С.Л. Воробьева

25.12.2024 г.

План одобрен Методическим советом

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Протокол № 3 от 25.12.2024 г.

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

Форма обучения: Очная

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

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 341 от 18.05.2022

Считать в плане	Индикатор	Наименование	Форма контроля		Итого академ. часов		Объем ОП		Курс 1																		Курс 2																		Курс 3																		Защитная работа		Компетенции
			Экз	Зачет	Зачет с доп.	Др	Экстерн	По плану	С.гр.	СР	Плэт	Обяз.	Выб. часть	Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6						Код	Наименование														
														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																	
ОП. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																																																	
СОО. Среднее общее образование																																																																	
ОП.1 Основания учебных предметов																																																																	
ОП.2 Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору																																																																	
Курс по выбору																																																																	
ОП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																																																	
СГ. Социально-гуманитарный цикл																																																																	
СГ.01 История России																																																																	
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности																																																																	
СГ.03 Берлинская декларация 1940 г.																																																																	
СГ.04 Финансовая культура																																																																	
СГ.05 Основы финансовой грамотности																																																																	
СГ.06 Основы Берлинского производства																																																																	
ОП. Общепрофессиональный цикл																																																																	
ОП.01 Инженерный, санитарный и гигиенический производственный процесс																																																																	
ОП.02 Производство и аппараты пищевых производств																																																																	
ОП.03 Аппаратные технологические процессы																																																																	
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности																																																																	
ОП.05 Методы и стандарты																																																																	
ОП.06 Основы аналитической химии																																																																	
ОП.07 Оценка труда																																																																	
ОП.08 Технологические линии наивысшей сложности																																																																	
ОП.09 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции																																																																	
П. Профессиональный цикл																																																																	
П.01 Варение технологического процесса производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях																																																																	
П.02 Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																																																																	
П.03 Технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																																																																	
П.04 Учебная практика по ПМ.1 "Варение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"																																																																	
П.05 Учебная практика по ПМ.1 "Варение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"																																																																	
П.06 Учебная практика по ПМ.1 "Варение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"																																																																	
П.07 Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																																																																	
П.08 Учебная практика по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий"																																																																	
П.09 Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																																																																	
П.10 Учебная практика по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий"																																																																	
П.11 Учебная практика по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий"																																																																	
П.12 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции питания на растительного сырья																																																																	
П.13 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции																																																																	
П.14 Учебная практика по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции питания на растительного сырья"																																																																	
П.15 Учебная практика по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции питания на растительного сырья"																																																																	
П.16 Организация деятельности структурного подразделения																																																																	
П.17 Организация работы структурного подразделения																																																																	
П.18 Учебная практика																																																																	
П.19 Учебная практика по ПМ.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"																																																																	
П.20 Учебная практика по ПМ.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"																																																																	
П.21 Выполнение работ по рабочей профессии																																																																	
П.22 Лабораторный анализ																																																																	
П.23 Учебная практика по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"																																																																	
П.24 Производственная практика по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"																																																																	
П.25 Квалификационный экзамен по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"																																																																	
П.26 Преддипломная практика																																																																	
П.27 Итоги в																																																																	
ГИА Государственная итоговая аттестация																																																																	
ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы																																																																	
ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы																																																																	
ГИА.03 Подготовка к демонстрационному экзамену																																																																	
ГИА.04 Демонстрационный экзамен																																																																	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
СОО	Среднее общее образование	
ОУП	Обязательные учебные предметы	
ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	
КВ	Курсы по выбору	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СГ.01	История России	ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.; ОК 03.; ОК 09.
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.
СГ.04	Физическая культура	ОК 01.; ОК 03.; ОК 08.
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 04.
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 02.
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01.; ОК 02.
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.; ОК 02.
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 09.
ОП.06	Основы аналитической химии	ОК 01.; ОК 02.
ОП.07	Охрана труда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.08	Производство мучных национальных изделий	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОП.09	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
П	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

УП.02.01	Учебная практика по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий наавтоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий наавтоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий наавтоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01.; 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 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
МДК.05.01	Лаборант химического анализа	ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"	ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
ПДП.00	Преддипломная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
ПМ.07	Модуль 8	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
ГИА.04	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.