

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации



Утверждаю  
Ректор ФГБОУ ВО Омский ГАУ

О.В. Шумакова

22.06.2022

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11

код

Технология продуктов питания из растительного сырья

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информации о владельце:  
 ФИО: Комарова Светлана Юриевна  
 Должность: Проректор по образовательной деятельности  
 Дата подписания: 27.05.2023 13:07:40  
 Уникальный программный ключ:  
 43ba4275deee4116bbfcb94c98e59108031227e81addd207sbee4149f2098d7a

## 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь		Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен.-5 окт.	6-12	13-19	20-26	27 окт.-2 ноя.	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек.-4 янв.	5-11	12-18	19-25	26 янв.-1 фев.	2-8	9-15	16-22	23 фев.-1 мар.	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар.-5 апр.	6-12	13-19	20-26	27 апр.-3 май.	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн.-5 июл.	6-12	13-19	20-26	27 июл.-2 авг.	3-9	10-16	17-23	24-31		
I																	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8							0	0						0	0													
II							0	0	0	0	8	8	8					0	0					0	0					8	8	0	0	8	8	III	III	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

**Обозначения:**

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	△	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
I	30	16	14	2	1	1	6	6	6	4		4						10	52	25	1
II	19	9	10	1	1		8	4	4	7	3	4				6	2	43	25	1	
<b>Всего</b>	<b>49</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>8</b>				<b>6</b>	<b>12</b>	<b>95</b>			









												144	
												16	
36											544	190	
												130	100
												126	90
												144	
												108	
36											36		
												348	90
												276	90
												72	2
												72	
												354	80
												274	80
												72	
												8	
												144	320
												72	72
												172	172
												72	2
												72	2
												4	

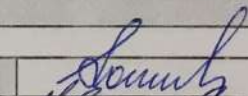
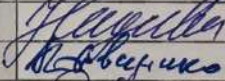
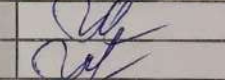






<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>													
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>													
<b>оуп</b>	<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>													
<b>упв</b>	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>													
<b>ДК</b>	<b>Дополнительные предметы, курсы по выбору</b>													
<b>СГ</b>	<b>Социально-гуманитарный блок</b>	<b>ОК 1</b> <b>ПК 4.5</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 4.1</b>	
СГ.01	История России		ОК 5	ОК 6										
СГ.02	Иностранный язык	ОК 4	ОК 6	ОК 9										
СГ.03	Физическая культура	ОК 4	ОК 8											
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	ОК 2	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8								
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 1	ОК 3	ПК 2.1	ПК 4.5									
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 2	ОК 4	ОК 7	ПК 2.2	ПК 4.1								
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>													
<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>			
ОПБ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ПК 3.1	ПК 3.2									
ОПБ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 2	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.2									
ОПБ.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ПК 2.1	ПК 2.3									
ОПБ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 2	ОК 4	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.3								
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК 1</b> <b>ПК 3.2</b>	<b>ОК 2</b> <b>ПК 4.1</b>	<b>ОК 3</b> <b>ПК 4.2</b>	<b>ОК 4</b> <b>ПК 4.3</b>	<b>ОК 7</b> <b>ПК 4.4</b>	<b>ОК 9</b> <b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</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</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>						
МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2						
МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2						
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2						
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	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</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>						
МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3						

МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3					
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3					
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3					
<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 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>							
МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2							
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2							
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 4</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	Планирование, организация и контроль производственного процесса	ОК 2	ОК 4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
УП.04.01	Учебная практика	ОК 2	ОК 4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>						
МДК.05.01	16472 Пекарь	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2								
МДК.05.02	13321 Лаборант химического анализа	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2							
УП.05.02	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2							
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2								
<b>ПМ.06</b>	<b>Производство пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 3.2</b>					
МДК.06.01	Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2	ПК 3.2							
МДК.06.02	Организационно - технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1							
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2								
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)</b>												
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 2.1</b>
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
	Подготовка к государственным экзаменам	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			
	Проведение государственных экзаменов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			

Наименование
Кабинеты:
Социально-экономических дисциплин;
Иностранного языка;
Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности
Основ бережливого производства
Безопасности жизнедеятельности
ОБЖ
Информатики
Физики
Химии
Основ финансовой грамотности
Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Лаборатории:
Технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Лабораторного контроля качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья
Мастерские:
Учебно-производственные
Спортивный комплекс:
Спортивный зал
Тренажерный зал
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал

<b>Пояснения</b>		
<p>Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Университетского колледжа агробизнеса федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в условиях эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет», проводимого в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 16 марта 2022 г. № 387 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2022, № 12, ст. 1871) – с 1 августа 2022 года.</p>		
<p>Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p>		
<p>Учебные и производственные практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрировано в соответствии с графиком учебного процесса Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ППССЗ проводятся на основании ФОС (фондов оценочных средств). В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.</p>		
<p>Вариативная часть сформирована для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда. Вариативная часть ПООП распределена на увеличение объема имеющихся профессиональных модулей и введения профессионального модуля "Производство пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" с учетом запросов работодателей региона.</p>		
<b>Согласовано</b>		
Проректор по образовательной деятельности		С.Ю. Комарова
Начальник учебно - методического управления		И.Т. Надеева
Директор		А.П. Шевченко
Зам.директора по учебной работе		М.В. Иваницкая
Председатель методического совета		М.В. Иваницкая