ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 033A4DB6006EAEF094469EB63C40842078
Владелец: Комарова Светлана Юриевна
Действителен: с 05.04.2022 до 05.04.2023

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО Омский ГАУ
О.В. Шумакова

22.06.2022

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 27.03.2023 13:07:17
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ФГБОУ ВО Омский ГАУ
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 — Технология продуктов питания из растительного сырья
код — *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

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
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=							0	0	0	0	8	8	8	8						0	0				::	=	=	=	=	=	=	=	=
III								0	0	0	0	8	8	8			::	=	=				0	0						8	8		0	0	8	8			III	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика			Практики: Производственная практика (по профилю специальности)			Практики: Производственная практика (преддипломная)			ГИА: Подго-товка	ГИА: Прове-дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	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.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16	23	2	1	1												11	52	25	1
II	30	16	14	2	1	1	6		6	4		4						10	52	25	1
III	19	9	10	1	1		8	4	4	7	3	4					6	2	43	25	1
Всего	**88**	**41**	**47**	**5**	**3**	**2**	**14**	**4**	**10**	**11**	**3**	**8**					**6**	**23**	**147**		

| | Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | | | |

| | | |

| | | |

| Распределение по курсам и семестрам | | |

| | | |

| | | |

СГ	**Социально-гуманитарный блок**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 4.1**
		ПК 4.5											
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 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							
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**												
ОП.	**Обязательный профессиональный блок**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 4**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**		
ОП..01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ПК 3.1	ПК 3.2								
ОП..02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 2	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.2								
ОП..03	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ПК 2.1	ПК 2.3								
ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 2	ОК 4	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.3							
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**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**				
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**					
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					
ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 7**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**					
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					

ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 7**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**							
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							
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**ОК 2**	**ОК 4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**					
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					
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 9**	**ПК 1.2**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**						
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								
ПМ.06	**Производство пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**	**ПК 3.2**		
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 3	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ПК 1.2					
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**												
	Государственная итоговая аттестация	**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**			
	Подготовка выпускной квалификационной работы												
	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
		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			
	Подготовка к государственным экзаменам												
	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:
	1	Социально-экономических дисциплин;
	2	Иностранного языка;
	3	Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности
	4	Основ бережливого производства
	5	Безопасности жизнедеятельности
	6	ОБЖ
	7	Информатики
	8	Физики
	9	Химии
	10	Основ финансовой грамотности
	11	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		Лаборатории:
	1	Технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	2	Лабораторного контроля качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья
		Мастерские:
	1	Учебно-производственные
		Спортвный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Тренажерный зал
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актовый зал

	Пояснения
	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.
	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.
	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 персональлных достижений требованиям ППССЗ проводятся на основании ФОС (фондов оценочных средств). В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляеься в рамках освоения указанных циклов. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.
	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.
	Согласовано

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