

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

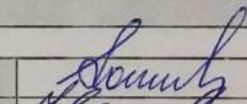
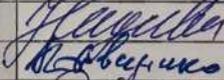
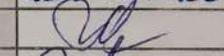
Виды деятельности
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических 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: 27.03.2023 13:07:17
 Уникальный программный ключ:
 43ba47f5deae4116bbfcb94c98e539108031227e81addd207cbee4149f2098d7a

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
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	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			
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	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
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>	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			
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>	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
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Пояснения		
<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>		
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