Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 27.08.2026 06:30:17
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю

Проректор по образовательной деятельности
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

С.Ю. Комарова

17.06.2026

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 ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

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** 2026

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									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	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: Экзамены | Зачеты | Дифф. зачеты | Курсовые работы | Курсовые проекты | Контрольные работы | Учебная нагрузка обучающихся, %: Максимальная | Самост. работа | Аудиторная | Обязательная | Лекции, уроки | Практ. занятия | Лаб. занятия | Семинары | Практ. подг. | Учебная практика | Производ. (по профилю спец.) практика | Курс 1 | Семестр 1 | Недель | Обязательная | Лекции | Семинары | Лабораторные работы | Курсовое проектирование | Практика (по профилю спец.) | Учебная практика | Производ. (по профилю спец.) практика | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Семестр 2 | Недель | Обязательная | Лекции | Семинары | Лабораторные работы | Курсовое проектирование | Практика (по профилю спец.) | Учебная практика | Производ. (по профилю спец.) практика | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Курс 2 | Семестр 3 | Недель | Обязательная | Лекции | Семинары | Лабораторные работы | Курсовое проектирование | Практика (по профилю спец.) | Учебная практика | Производ. (по профилю спец.) практика | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Семестр 4 | Недель | Обязательная | Лекции | Семинары | Лабораторные работы | Курсовое проектирование | Практика (по профилю спец.) | Учебная практика | Производ. (по профилю спец.) практика | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Курс 3 | Семестр 5 | Недель | Обязательная | Лекции | Семинары | Лабораторные работы | Курсовое проектирование | Практика (по профилю спец.) | Учебная практика | Производ. (по профилю спец.) практика | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Семестр 6 | Недель | Обязательная | Лекции | Семинары | Лабораторные работы | Курсовое проектирование | Практика (по профилю спец.) | Учебная практика | Производ. (по профилю спец.) практика | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Курс 4 | Семестр 7 | Недель | Обязательная | Лекции | Семинары | Лабораторные работы | Курсовое проектирование | Практика (по профилю спец.) | Учебная практика | Производ. (по профилю спец.) практика | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Семестр 8 | Недель | Обязательная | Лекции | Семинары | Лабораторные работы | Курсовое проектирование | Практика (по профилю спец.) | Учебная практика | Производ. (по профилю спец.) практика | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Объем | Максимальная учебная нагрузка | Объем часть | Вар. части |
|---|---|---

| | | |

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Зач	Комплексный зачет	5	[5]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[5]	УП.02.01 Учебная практика

Индекс		Содержание
ОК 1		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
	ООД.02	Литература
	ООД.03	Иностранный язык
	ООД.04	Информатика
	ООД.05	История
	ООД.06	Физическая культура
	ООД.07	Основы безопасности и защиты Родины
	ООД.08	Обществознание
	ООД.09	География
	ООД.10	Биология
	ООД.11	Химия
	ООД.12	Индивидуальный проект
	ООД.13	Математика
	ООД.14	Физика
	ОП..01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП..03	Автоматизация технологических процессов
	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекарь
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии лаборант химического анализа
	УП.05.02	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян
	МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян
	ПП.06.01	Производственная практика
		Проведение государственных экзаменов
ОК 2		Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
	ООД.02	Литература
	ООД.03	Иностранный язык
	ООД.04	Информатика
	ООД.05	История
	ООД.07	Основы безопасности и защиты Родины
	ООД.08	Обществознание
	ООД.09	География
	ООД.10	Биология
	ООД.11	Химия
	ООД.12	Индивидуальный проект
	ООД.13	Математика
	ООД.14	Физика
	СГ.06	Основы бережливого производства

	ОП..01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП..02	Процессы и аппараты пищевых производств
	ОП..03	Автоматизация технологических процессов
	ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекарь
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии лаборант химического анализа
	УП.05.02	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян
	МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян
	ПП.06.01	Производственная практика
		Проведение государственных экзаменов
ОК 3		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
	ООД.02	Литература
	ООД.07	Основы безопасности и защиты Родины
	ООД.08	Обществознание
	ООД.09	География
	ООД.13	Математика
	ООД.14	Физика
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	СГ.07	Психология общения
	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		Проведение государственных экзаменов
ОК 4		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
	ООД.01	Русский язык
	ООД.02	Литература
	ООД.03	Иностранный язык
	ООД.05	История

	ООД.06	Физическая культура
	ООД.07	Основы безопасности и защиты Родины
	ООД.08	Обществознание
	ООД.09	География
	ООД.10	Биология
	ООД.11	Химия
	ООД.13	Математика
	ООД.14	Физика
	СГ.02	Иностранный язык
	СГ.03	Физическая культура
	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.06	Основы бережливого производства
	СГ.07	Психология общения
	ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ОК 5		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
	ООД.01	Русский язык
	ООД.02	Литература
	ООД.05	История
	ООД.08	Обществознание
	ООД.09	География
	ООД.13	Математика
	ООД.14	Физика
	СГ.01	История России
	СГ.07	Психология общения
		Проведение государственных экзаменов
ОК 6		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
	ООД.02	Литература
	ООД.05	История
	ООД.07	Основы безопасности и защиты Родины
	ООД.08	Обществознание
	ООД.09	География
	ООД.13	Математика
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык
	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности
		Проведение государственных экзаменов
ОК 7		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
	ООД.07	Основы безопасности и защиты Родины
	ООД.08	Обществознание
	ООД.09	География
	ООД.10	Биология
	ООД.11	Химия
	ООД.13	Математика
	ООД.14	Физика
	СГ.06	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ОК 8		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
	ООД.06	Физическая культура
	ООД.07	Основы безопасности и защиты Родины
	СГ.03	Физическая культура
	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.07	Психология общения
		Проведение государственных экзаменов
ОК 9		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
	ООД.01	Русский язык
	ООД.02	Литература
	ООД.03	Иностранный язык
	ООД.08	Обществознание
	ООД.09	География
	СГ.02	Иностранный язык
	ОП..02	Процессы и аппараты пищевых производств
	ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекарь
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии лаборант химического анализа
	УП.05.02	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян
	МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян
	ПП.06.01	Производственная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 1.1		Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	ОП..02	Процессы и аппараты пищевых производств
	ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян

		Проведение государственных экзаменов
ПК 1.2		Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекарь
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян
	ПП.06.01	Производственная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 2.1		Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	ОП..03	Автоматизация технологических процессов
	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян
		Проведение государственных экзаменов
ПК 2.2		Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
	ОП..02	Процессы и аппараты пищевых производств
	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		Проведение государственных экзаменов
ПК 2.3		Осуществлять цифровизацию технологических процессов
	ООД.04	Информатика
	ОП..03	Автоматизация технологических процессов
	ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.1		Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
	ОП..01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии лаборант химического анализа
	УП.05.02	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.2		Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

	ОП..01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии лаборант химического анализа
	УП.05.02	Учебная практика
	МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян
		Проведение государственных экзаменов
ПК 4.1		Планировать основные показатели производственного процесса.
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 4.2		Планировать выполнение работ исполнителями.
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 4.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 4.4		Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 4.5		Вести учётно-отчётную документацию.
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
ООД	**Обязательные общеобразовательные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 2.3**		
ООД.01	Русский язык	ОК 4	ОК 5	ОК 9									
ООД.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9					
ООД.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 9								
ООД.04	Информатика	ОК 1	ОК 2	ПК 2.3									
ООД.05	История	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6							
ООД.06	Физическая культура	ОК 1	ОК 4	ОК 8									
ООД.07	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8					
ООД.08	Обществознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				
ООД.09	География	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				
ООД.10	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7								
ООД.11	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7								
ООД.12	Индивидуальный проект	ОК 1	ОК 2										
ООД.13	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ООД.14	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7						
СГ	**Социально-гуманитарный блок**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**				
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 8									
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 3											
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 2	ОК 4	ОК 7									
СГ.07	Психология общения	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 8								
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 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	Выполнение работ по рабочей профессии пекарь	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2								
МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии 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	**Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**	**ПК 3.2**					

МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2	ПК 3.2							
МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян	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								
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												
	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			

	Индекс	Наименование практики	Сем.	Недель		Часов	Подгрупп	
	УП	Учебная практика						
	УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	4	4		144		-
	УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	4	2		72		-
	УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	5	4		144		-
	УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	6	2		72		-
	УП.05.02	Учебная практика (ПМ.05)	6	2		72		-
	ПП	Производственная практика (по профилю специальности)						
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.01)	4	4		144		-
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.02)	5	3		108		-
	ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	6	2		72		-
	ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	6	2		72		-
	ПДП	Производственная практика (преддипломная)						
	*							

Руководство, час.				Форма аттестации	Норма на контроль, час.					ЦК
на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.	
на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.	
на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.	
на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.	
на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.	
на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.	
на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.	
на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.	
на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.	

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Социально-экономических дисциплин;
	2	Иностранного языка;
	3	Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности
	4	Профессиональных дисциплин
	5	Безопасности жизнедеятельности
	6	Помещение для самостоятельной и воспитательной работы
		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. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляеься в рамках освоения указанных циклов. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Вариативная часть сформирована для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда. Вариативная часть 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

Директор департамента образовательных программ и управления учебным процессом		И.Т. Надеева
Директор		А.П. Шевченко
Зам.директора по учебной работе		М.В. Иваницкая
Председатель методического совета		М.В. Иваницкая