

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 27.08.2026 06:42:36

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108071227-84-11307-254618730997

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю

Ректор ФГБОУ ВО Омский ГАУ

О.В. Шумакова

17.06.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12

код

Технология продуктов питания животного происхождения ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

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

№ 343

Виды деятельности

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
I																	∴	∥	∥	∥																				∴	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
II																	∴	∥	∥	∥						0	0	0	0	8	8	8	8	8									∴	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	

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		
	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	4		4	6		6						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	12	4	8	13	3	10				6	23	147			

[illegible]

[illegible]

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	Метрология и стандартизация
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.04.01	Выполнение работ по рабочей профессии Сыродел
МДК.04.02	Выполнение по рабочей профессии оператор линии в производстве пищевой продукции
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.05.01	Организация выполнения технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях
МДК.05.02	Контроль качества и безопасности мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПП.05.01	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.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.01.02	Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Контроль отходов производства
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
УП.03.01	Учебная практика
МДК.04.02	Выполнение по рабочей профессии оператор линии в производстве пищевой продукции
ПП.04.01	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
МДК.01.01	Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции
УП.01.01	Учебная практика

	МДК.02.01	Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	МДК.02.02	Контроль отходов производства
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Выполнение работ по рабочей профессии Сыродел
	УП.04.02	Учебная практика
	ПМ.05.01	Организация выполнения технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях
	МДК.05.02	Контроль качества и безопасности мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПП.05.01	Производственная практика
		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 в профессиональной деятельности
	СГ.03	Физическая культура
	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.05	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.03.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.03.01	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
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
		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 в профессиональной деятельности
	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	Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

МДК.02.02	Контроль отходов производства
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05.01	Организация выполнения технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях
МДК.05.02	Контроль качества и безопасности мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПП.05.01	Производственная 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
	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 в профессиональной деятельности
ОП.01	Метрология и стандартизация
МДК.01.02	Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК 04.01	Выполнение работ по рабочей профессии Сыродел
МДК 04.02	Выполнение по рабочей профессии оператор линии в производстве пищевой продукции
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
МДК.01.01	Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции
УП.01.01	Учебная практика
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
МДК.01.02	Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК 04.01	Выполнение работ по рабочей профессии Сыродел
МДК 04.02	Выполнение по рабочей профессии оператор линии в производстве пищевой продукции
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
ОП.01	Метрология и стандартизация
МДК.02.01	Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Контроль отходов производства
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК 04.01	Выполнение работ по рабочей профессии Сыродел
УП.04.02	Учебная практика
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.02.01	Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Контроль отходов производства
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
МДК.02.01	Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Контроль отходов производства

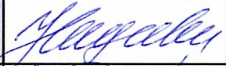
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		Проведение государственных экзаменов
ПК 2.4		Осуществлять цифровизацию технологических процессов.
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	МДК 04.02	Выполнение по рабочей профессии оператор линии в производстве пищевой продукции
	ПП.04.01	Производственная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.1		Планировать основные показатели производственного процесса.
	МДК.03.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.03.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.2		Планировать выполнение работ исполнителями.
	МДК.03.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.03.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	ОП.05	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.03.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.03.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.4		Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ОП.05	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.03.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.03.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.5		Вести учетно-отчетную документацию.
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	МДК.03.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.03.01	Учебная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 5.1		Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	МДК.05.02	Контроль качества и безопасности мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПП.05.01	Производственная практика
		Проведение государственных экзаменов
ПК 5.2		Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
	ОП.03	Автоматизация технологических процессов
	ПМ.05.01	Организация выполнения технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях
	ПП.05.01	Производственная практика
		Проведение государственных экзаменов

УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 3	ОК 7	ПК 1.1								
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2									
ПМ.02	Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3						
МДК.02.01	Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3						
МДК.02.02	Контроль отходов производства	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3						
УП.02.01	Учебная практика	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3						
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3						
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 2	ОК 4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
МДК.03.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса	ОК 2	ОК 4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
УП.03.01	Учебная практика	ОК 2	ОК 4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.4					
МДК 04.01	Выполнение работ по рабочей профессии Сыродел	ОК 1	ОК 3	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.1							
МДК 04.02	Выполнение по рабочей профессии оператор линии в производстве пищевой продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.4							
УП.04.02	Учебная практика	ОК 1	ОК 3	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.1							
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.4							
ПМ.05	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических	ОК 1	ОК 3	ОК 7	ПК 5.1	ПК.5.2							
ПМ.05.01	Организация выполнения технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях	ОК 1	ОК 3	ОК 7	ПК.5.2								
МДК.05.02	Контроль качества и безопасности мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1	ОК 3	ОК 7	ПК 5.1								
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 3	ОК 7	ПК 5.1	ПК.5.2							
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.3	ОК 3 ПК 2.4	ОК 4 ПК 3.1	ОК 5 ПК 3.2	ОК 6 ПК 3.3	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 3.5	ОК 9 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК.5.2	ПК 1.2	ПК 2.1
	Подготовка выпускной квалификационной работы												
	Защита выпускной квалификационной работы												
	Подготовка к государственным экзаменам												
	Проведение государственных экзаменов	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.3	ОК 3 ПК 2.4	ОК 4 ПК 3.1	ОК 5 ПК 3.2	ОК 6 ПК 3.3	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 3.5	ОК 9 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК.5.2	ПК 1.2	ПК 2.1

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	
УП	Учебная практика					
УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	4	4	144		-
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	5	4	144		-
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	6	2	72		-
УП.04.02	Учебная практика (ПМ.04)	6	2	72		-
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)					
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.01)	4	6	216		-
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.02)	5	3	108		-
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	6	2	72		-
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	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.	

	№	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 молочной продукции
	2	Лабораторного контроля качества и безопасности молочной и мясной продукции
		Мастерские:
	1	Учебно-производственные
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Тренажерный зал
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актный 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.		
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 осуществляется в рамках освоения указанных циклов. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты 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 "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции" 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