

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна  
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе  
Дата подписания: 03.02.2025 08:30:20  
Уникальный программный ключ:  
6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de90f838ae7917ebf56322d03d5b1b6fc1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности и  
молодежной политике *С.Л. Воробьева*  
25.12.2024 г.

План одобрен Методическим советом

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Протокол № 3 от 25.12.2024 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Квалификация:

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 341 от 18.05.2022

Считать в плане	Индикатор	Наименование	Форма контроля		Итого академ. часов		Объем ОП		Курс 1																		Курс 2																		Курс 3																		Защитная кафедра		Компетенции
			Экз	Зачет	Зачет с доп.	Др	Экстерн	По плану	С.гр.	СР	Плкт	Общая	Вид. часть	Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6						Код	Наименование														
														Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плкт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плкт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плкт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плкт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Плкт																	
<b>ОП. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>																																																																	
<b>СОО. Среднее общее образование</b>																																																																	
<b>ОП.1. Основания учебной подготовки</b>																																																																	
+ ОП.1.1 История России																																																																	
+ ОП.1.2 История России в профессиональной деятельности																																																																	
+ ОП.1.3 Берлинская декларация																																																																	
+ ОП.1.4 Финансовая культура																																																																	
+ ОП.1.5 Основы финансовой грамотности																																																																	
+ ОП.1.6 Основы Берлинского производства																																																																	
<b>ОП.2. Общепрофессиональный цикл</b>																																																																	
+ ОП.2.1 Инженерия, стандарты и гигиена в пищевом производстве																																																																	
+ ОП.2.2 Процессы и аппараты пищевых производств																																																																	
+ ОП.2.3 Адаптация технологических процессов																																																																	
+ ОП.2.4 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности																																																																	
+ ОП.2.5 Метрология и стандартизация																																																																	
+ ОП.2.6 Основы аналитической химии																																																																	
+ ОП.2.7 Оценка труда																																																																	
+ ОП.2.8 Технологические основы пищевых продуктов																																																																	
+ ОП.2.9 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции																																																																	
<b>П. Профессиональный цикл</b>																																																																	
+ П.01.01 <b>Введение технологического процесса производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>																																																																	
+ П.01.02 <b>Обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>																																																																	
+ П.01.03 <b>Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>																																																																	
+ П.01.04 <b>Учебная практика по ПМ.1 "Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"</b>																																																																	
+ П.01.05 <b>Производственная практика по ПМ.1 "Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"</b>																																																																	
+ П.01.06(К) <b>Зачеты по ПМ.1 "Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"</b>																																																																	
+ П.02.01 <b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>																																																																	
+ П.02.02 <b>Организация процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий</b>																																																																	
+ П.02.03 <b>Учебная практика по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"</b>																																																																	
+ П.02.04(К) <b>Зачеты по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"</b>																																																																	
+ П.03.01 <b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции питания на растительного сырья</b>																																																																	
+ П.03.02 <b>Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b>																																																																	
+ П.03.03 <b>Учебная практика по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции питания на растительного сырья"</b>																																																																	
+ П.03.04(К) <b>Зачеты по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции питания на растительного сырья"</b>																																																																	
+ П.04.01 <b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>																																																																	
+ П.04.02 <b>Организация работы структурного подразделения производственного предприятия</b>																																																																	
+ П.04.03 <b>Учебная практика по ПМ.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"</b>																																																																	
+ П.04.04(К) <b>Зачеты по ПМ.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"</b>																																																																	
+ П.05.01 <b>Выполнение работ по рабочей профессии</b>																																																																	
+ П.05.02 <b>Лабораторный анализ</b>																																																																	
+ П.05.03 <b>Учебная практика по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"</b>																																																																	
+ П.05.04(К) <b>Производственная практика по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"</b>																																																																	
+ П.05.05(К) <b>Квалификационный экзамен по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"</b>																																																																	
+ П.06.01 <b>Преддипломная практика</b>																																																																	
<b>ГИА. Итоговая аттестация</b>																																																																	
+ ГИА.01 <b>Плптовка выпускной квалификационной работы</b>																																																																	
+ ГИА.02 <b>Защита выпускной квалификационной работы</b>																																																																	
+ ГИА.03 <b>Плптовка и демонстрационный экзамен</b>																																																																	
+ ГИА.04 <b>Демонстрационный экзамен</b>																																																																	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
СОО	Среднее общее образование	
ОУП	Обязательные учебные предметы	
ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	
КВ	Курсы по выбору	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СГ.01	История России	ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.; ОК 03.; ОК 09.
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.
СГ.04	Физическая культура	ОК 01.; ОК 03.; ОК 08.
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 04.
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 02.
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01.; ОК 02.
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.; ОК 02.
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 09.
ОП.06	Основы аналитической химии	ОК 01.; ОК 02.
ОП.07	Охрана труда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.08	Производство мучных национальных изделий	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОП.09	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
П	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; 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 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

УП.02.01	Учебная практика по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий наавтоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий наавтоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий наавтоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
МДК.05.01	Лаборант химического анализа	ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"	ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
ПДП.00	Преддипломная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.07	Модуль 8	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.04	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.