

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 22.09.2025 15:15:18
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ Вавиловский университет

Д.А. Соловьев

14.05.2025



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность "Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий"

код наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УГ 2025

профиль получаемого профессионального образования Технологический

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
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА			Каникулы		Всего
							Учебная практика			Производственная практика								
	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	1 сем	2 сем	нед.
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	1 сем	2 сем
I	40	17	23	1		1										2	9	52
II	35	16	19	2	1	1	2		2		3					2	8	52
III	31	12	19	2	1	1				8	4	4				2	9	52
IV	16 2/3	10	6 2/3	1 1/3	1	1/3	4	1	3	13	5	8			6	2	0	43
Всего	122 2/3	55	67 2/3	6 1/3	3	3 1/3	6	1	5	24	9	15			6	8	26	199

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
				[4]	ОП.03 Автоматизация технологических процессов
2	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
				[6]	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
3	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств
				[3]	ОП.05 Техническая механика
4	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
				[5]	МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль
				[8]	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ООД.03 История
				[2]	ООД.04 Обществознание

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ООД.09	Физическая культура
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Психология общения
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
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности

МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология

ООД.13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Психология общения
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
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
ПП.05.01	Производственная практика

	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Психология общения
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.09	Физическая культура
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)

СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Психология общения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.11	Физика
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Психология общения
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
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация

ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
СГ.01	История России
СГ.07	Психология общения
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
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.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ООД.09	Физическая культура
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
СГ.04	Физическая культура
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература

ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
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.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда

МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
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
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Метрология и стандартизация
ОП.07	Охрана труда
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
СГ.06	Основы бережливого производства
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
СГ.07	Психология общения
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы

	Демонстрационный экзамен
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
СГ.07	Психология общения
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
СГ.07	Психология общения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, инвентарь
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда

	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2		Осуществлять технологический процесс по производству хлеба и хлебобулочных изделий
	ООД.06	Иностранный язык
	МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3		Проводить подготовку к реализации и реализация хлеба и хлебобулочных изделий
	ООД.07	Математика
	ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда
	ПП.05.01	Производственная практика

ООД	Общеобразовательный цикл	ОК 01 ПК 5.2	ОК 02 ПК 5.3	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.1.
ООД.01	Русский язык	ОК 02	ОК 03	ОК 09									
ООД.02	Литература	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 05	ОК 06	ОК 09						
ООД.03	История	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06							
ООД.04	Обществознание	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
ООД.05	География	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
ООД.06	Иностранный язык	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09	ПК 5.2							
ООД.07	Математика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ПК 5.3	ПК 4.1.			
ООД.08	Информатика	ОК 01	ОК 02	ПК 4.1.									
ООД.09	Физическая культура	ОК 01	ОК 04	ОК 08									
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 5.3		
ООД.11	Физика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07						
ООД.12	Биология	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07								
ООД.13	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07								
ИП	Индивидуальный проект (химия)	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07								
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01 ПК 4.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 3.2.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
СГ.01	История России	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06							
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09							
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07							
СГ.04	Физическая культура	ОК 01	ОК 04	ОК 08									
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05							
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1							
СГ.07	Психология общения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.			
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01 ПК 3.2.	ОК 02 ПК 4.1.	ОК 03 ПК 4.2.	ОК 05 ПК 4.3.	ОК 06 ПК 4.5.	ОК 07 ПК 5.3	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 5.3					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01 ПК 4.3.	ОК 02 ПК 4.5.	ОК 03	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
ОП.05	Техническая механика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.				
ОП.06	Метрология и стандартизация	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	
ОП.07	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.3.

ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.5.			
ПМ	Профессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	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.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3			
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 2.1.	ПК 2.2.						
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 2.1.	ПК 2.2.						
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 2.1.	ПК 2.2.						
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	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 02	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.					
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.					
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.					
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.						
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 3.1.	ПК 3.2.						
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	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 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	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 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		

ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3					
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3					
УП.05.01	Учебная практика												
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 09	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3					
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	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.						
	<i>Защита дипломной работы</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 07	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.						
	<i>Демонстрационный экзамен</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 07	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.						

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	русского языка и культуры речи
	2	естественнонаучных дисциплин
	3	гуманитарных и социально-экономических дисциплин
	4	иностранного языка
	5	информационных технологий в профессиональной деятельности
	6	технической механики
	7	технологии изготовления хлебобулочных изделий
	8	технологического оборудования хлебопекарного производства
	9	технологии производства макарон
	10	технологического оборудования макаронного производства
	11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
	12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
	13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		Лаборатории:
	1	химии
	2	микробиологии, санитарии и гигиены
	3	автоматизации технологических процессов
	4	метрологии и стандартизации
		Мастерские:
	1	Учебная пекарня
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	актовый зал

	Пояснения
	1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации 18.05.22 за № 341.
	2. Общеобразовательный цикл содержит 13 обязательных дисциплин. При реализации общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение студентами индивидуального проекта . Экзамены проводятся по общеобразовательным дисциплинам «Русский язык», «Математика», "Химия".
	3. Организация учебного процесса и режим занятий в колледже : установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); объем образовательной нагрузки обучающихся очной формы обучения по программе 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.
	4. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования университета
	5. Учебный план предусматривает проведение учебной практики- 6 нед. , производственной практики - 24 нед. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов . Практика реализуется согласно Положения о практической подготовке обучающихся . Объем нагрузки отводимой на практики из расчета обеспечения составляет не менее 25% объема, отводимого на профессиональный цикл
	6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен (в том числе комплексный), зачет, дифференцированный зачет (в том числе комплексный). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты проводят во время отведенное для учебных занятий. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки
	7. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 1, ПМ 4. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
	8. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.
	9. В рамках ППССЗ обучающиеся осваивают рабочую профессию 16472 Пекарь с присвоением 4 разряда
	10. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 недель; на 2 курсе - 11 недель; на 3 курсе - 10 недель; на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.
	11. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

12. Часы вариативной части учебного плана в объеме 1296 час. (СГ. – 212 час., ОП. – 364 час., ПМ. – 720 час.) по учебным дисциплинам и профессиональным модулям распределены следующим образом: СГ (212 час.) увеличены часы по дисциплинам: История России на 10 час., Иностранный язык в профессиональной деятельности на 102 час., Физическая культура на 36 час., Основы финансовой грамотности - 4 час., Основы бережливого производства - 16 час.; введена дисциплина: Психология общения - 44 час.; ОП (364 час.) увеличены часы по дисциплинам: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве на 20 час., Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности - 140 час., Введены дисциплины: Техническая механика 54 час., Метрология и стандартизация на 54 час., Охрана труда на 48 час., Правовые основы профессиональной деятельности 48 час. ПМ (720 час.) - ПМ.01(342 час.) Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) по МДК01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на 148 час., МДК01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на 158 час.; Производственная практика на 36 час.; ПМ.02 (2 час.) Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору): увеличение часов по МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на 2 час., ПМ.03 (60 час.) Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья: увеличение часов по МДК 03.01 Производственно-технологический контроль на 30 час., МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на 30 час.,; ПМ.04 (32 час) Обеспечение деятельности структурного подразделения: увеличение часов по МДК04.01 Организация работы структурного подразделения на 32 час., введен ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей

Согласовано

Проректор по учебной работе

Директор колледжа

С.А. Макаров

М.А. Моисеенко