

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Санкт-Петербургский государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 30.05.2025

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья  
Профиль: естественно-научный  
направленность - технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий



В.Ю. Морозов

2025 г.

Квалификация: техник-технолог
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025  
Учебный год 2025-2026  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

Основной	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
+	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

СОГЛАСОВАНО

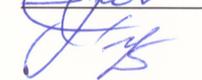
Проректор по учебной работе и цифровой трансформации

  
/ Е.И. Громов/

Директор УМЦ

  
/С.И. Луговской/

Директор колледжа

  
/ Т.М. Челей/





Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
СО	Среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины	
БД.01	Русский язык	
БД.02	Литература	
БД.03	Иностранный язык	
БД.04	Математика	
БД.05	Физика	
БД.06	История	
БД.07	Обществознание	
БД.08	География	
БД.09	Физическая культура	
БД.10	Основы безопасности и защиты Родины	
ПД	Профильные дисциплины	
ПД.01	Биология	
ПД.02	Химия	
ПД.03	Информатика	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПОО.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)	
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; ПК 5.1
СГ	Социально- гуманитарный цикл	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 4.3; ПК 4.4
СГ.01	История России	ОК 02; ОК 05; ОК 06
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07
СГ.04	Физическая культура	ОК 04; ОК 08
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 09
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 01; ОК 04; ПК 4.3; ПК 4.4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ОПЦ	Общепрофессиональный 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
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01; ОК 02; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 5.1
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01; ОК 02; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 5.1
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01; ОК 02; ПК 1.2; ПК 3.2
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.05	Аналитическая химия	ОК 01; ОК 02; ОК 07; ПК 1.2; ПК 3.2
ОП.06	Инженерная графика	ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 1.1

ОП.07	Техническая механика	ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 1.1
ОП.08	Электротехника и электронная техника	ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 1.1
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 1.1
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 03; ПК 4.3
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 03; ПК 4.1
ОП.12	Экологические основы природопользования	ОК 01; ОК 02; ОК 07; ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.2
ОП.13	Охрана труда	ОК 01; ОК 07; ПК 1.1
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ОК 03
ПЦ	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; ПК 5.1
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2
МДК.01.01	Технологическое оборудование производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2
МДК.01.02	Технология хранения и подготовки сырья	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2
МДК.01.03	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2
МДК.01.04	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2
МДК.01.05	Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2
МДК.01.06	Технология производства макаронных изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 1.1; ПК 1.2
УП.01.01	Учебная 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
ПП.01.01	Производственная 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
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; 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 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 2.1; ПК 2.2
МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОК 01; ОК 09; ПК 2.1; ПК 2.2
МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01; ОК 09; ПК 2.1; ПК 2.2
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 2.1; ПК 2.2
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 2.1; ПК 2.2
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; 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 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.2
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01; ОК 09; ПК 3.1
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01; ОК 09; ПК 3.2
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.2
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.2

ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; 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 06; ОК 07; ОК 08; 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 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; 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 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; 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 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.2; ПК 5.1
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ОК 01; ОК 09; ПК 1.2; ПК 5.1
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 5.1
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 5.1
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 5.1
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; 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
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; ПК 5.1
ГИА.01	Подготовка дипломной 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; ПК 5.1
ГИА.02	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; ПК 5.1
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; ПК 5.1
ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена	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; ПК 5.1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</i>	2	2
	<i>УП.05.01 Учебная практика по профессии 16472 Пекарь</i>	2	2
	<i>ПП.05.01 Производственная практика по профессии 16472 Пекарь</i>	2	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	1
	<i>ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>	4	1
	<i>ОП.14 Основы предпринимательской деятельности</i>	4	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	2
	<i>МДК.02.01 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	4	2
	<i>МДК.02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	4	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	2
	<i>МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения</i>	4	2
	<i>УП.04.01 Учебная практика</i>	4	2
	<i>ПП.04.01 Производственная практика</i>	4	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	2
	<i>УП.02.01 Учебная практика</i>	4	2
	<i>ПП.02.01 Производственная практика</i>	4	2