

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 24.01.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Ю. Морозов

20 24г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

Специальность Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: естественнонаучный

Направленность: технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Квалификация: техник-технолог
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) 2024
Учебный год 2024-2025
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 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 (16472 Пекарь)

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе и цифровой трансформации

/ Е.И. Громов /

Директор колледжа

/ Т.М. Челей /

Начальник ОПУПиСО

/ Н.В. Черникова /

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология 9 кл 2024.rlx', код направления 19.02.11, год начала подготовки 2024

-	-	-	Форма контроля					Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4			
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест									
Считать в плане	Индекс	Наименование															Итого									
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1394	1384	62	20		1476		618	858									
СО.Среднее общее образование							1476	1476	1394	1384	62	20		1476		618	858									
+	БД	Базовые дисциплины	122	1	22222222			1000	1000	958	952	30	12		1000		446	554								
+	БД.01	Русский язык	2					80	80	74	72	2	4		80		34	46								
+	БД.02	Литература			2			112	112	106	106	6			112		50	62								
+	БД.03	Иностранный язык			2			72	72	72	72				72		32	40								
+	БД.04	Математика	12					220	220	204	200	8	8		220		102	118								
+	БД.05	Физика			2			108	108	102	102	6			108		48	60								
+	БД.06	История			2			124	124	116	116	8			124		52	72								
+	БД.07	Обществознание			2			72	72	72	72				72		32	40								
+	БД.08	География			2			72	72	72	72				72		32	40								
+	БД.09	Физическая культура		1	2			72	72	72	72				72		32	40								
+	БД.10	Основы безопасности и защиты Родины			2			68	68	68	68				68		32	36								
+	ПД	Профильные дисциплины	22		12			444	444	416	412	20	8		444		156	288								
+	ПД.01	Биология	2		1			148	148	138	136	6	4		148		50	98								
+	ПД.02	Химия	2					148	148	138	136	6	4		148		50	98								
+	ПД.03	Информатика			2			148	148	140	140	8			148		56	92								
+	ПОО	Предлагаемые ОО			2			32	32	20	20	12			32		16	16								
+	ПОО.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)			2			32	32	20	20	12			32		16	16								
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	3280	3268	146	66	972	3168	1296			612	900	612	864	612	864			
СГ.Социально- гуманитарный цикл							530	530	514	514	16			396	134			120	194	40	74	74	28			
+	СГ.01	История России			3			52	52	48	48	4			38	14		52								
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	164	164	158	158	6			72	92		34	42	20	38	16	14			
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68	68				68			68								
+	СГ.04	Физическая культура		34567	8			162	162	158	158	4			138	24		34	42	20	36	16	14			
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			4			42	42	42	42				40	2		42								
+	СГ.06	Основы бережливого производства			7			42	42	40	40	2			40	2							42			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							968	968	882	872	50	36		318	650			236	222	136	230	144				
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4					124	124	112	110	6	6		106	18		48	76							
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	5					106	106	94	92	6	6		106			42	64							
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	6					102	102	92	90	4	6		80	22						102				
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			6			72	72	72	72				26	46						72				
+	ОП.05	Аналитическая химия	3					76	76	64	64	6	6		76			76								
+	ОП.06	Инженерная графика			3			76	76	64	64	12			76			76								
+	ОП.07	Техническая механика			4			62	62	60	60	2			62			62								
+	ОП.08	Электротехника и электронная техника	5					72	72	62	60	4	6		72					72						
+	ОП.09	Метрология и стандартизация			4			42	42	42	42				42			42								
+	ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности			6			56	56	54	54	2			56							56				
+	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7*			42	42	42	42				42								42			
+	ОП.12	Экологические основы природопользования	7					66	66	56	54	4	6		66								66			
+	ОП.13	Охрана труда			3			36	36	32	32	4			36			36								

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
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	
ОП.05	Аналитическая химия	
ОП.06	Инженерная графика	
ОП.07	Техническая механика	
ОП.08	Электротехника и электронная техника	
ОП.09	Метрология и стандартизация	
ОП.12	Экологические основы природопользования	
ОП.13	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Технологическое оборудование производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хранения и подготовки сырья	
МДК.01.03	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.01.04	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	
МДК.01.05	Технология производства мучных кондитерских изделий	
МДК.01.06	Технология производства макаронных изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
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	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.03.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
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	Аналитическая химия	
ОП.06	Инженерная графика	
ОП.07	Техническая механика	
ОП.08	Электротехника и электронная техника	
ОП.09	Метрология и стандартизация	
ОП.12	Экологические основы природопользования	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
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	-
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.04	Физическая культура	

Индекс	Содержание	Тип
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	
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	-
СГ.01	История России	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.05	Аналитическая химия	
ОП.12	Экологические основы природопользования	
ОП.13	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	

Индекс	Содержание	Тип
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-
СГ.04	Физическая культура	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.06	Инженерная графика	
ОП.07	Техническая механика	
ОП.08	Электротехника и электронная техника	
ОП.09	Метрология и стандартизация	
ОП.12	Экологические основы природопользования	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Технологическое оборудование производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хранения и подготовки сырья	
МДК.01.03	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.01.04	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	
МДК.01.05	Технология производства мучных кондитерских изделий	
МДК.01.06	Технология производства макаронных изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
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	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
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	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	

Индекс	Содержание	Тип
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	-
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.06	Инженерная графика	
ОП.07	Техническая механика	
ОП.08	Электротехника и электронная техника	
ОП.09	Метрология и стандартизация	
ОП.13	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Технологическое оборудование производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хранения и подготовки сырья	
МДК.01.03	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.01.04	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	
МДК.01.05	Технология производства мучных кондитерских изделий	
МДК.01.06	Технология производства макаронных изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	-
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	Аналитическая химия	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Технологическое оборудование производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хранения и подготовки сырья	
МДК.01.03	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.01.04	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	
МДК.01.05	Технология производства мучных кондитерских изделий	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.01.06	Технология производства макаронных изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
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	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
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	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
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	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.12	Экологические основы природопользования	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.05	Аналитическая химия	
ОП.12	Экологические основы природопользования	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса	-
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	-
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива	-
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	

Индекс	Содержание	Тип
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	-
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию	-
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ПК 5.1	Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий	-
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.05.01	Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПП.05.01	Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология 9 кл 2024.plx', код направления 19.02.11, год начала подготовки 2024

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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология 9 кл 2024.plx', код направления 19.02.11, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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	
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	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 Технология 9 кл 2024.plx', код направления 19.02.11, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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	
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	
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	
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	
ГИА.01	Подготовка дипломной работы	
ГИА.02	Государственная итоговая аттестация	
ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена	

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