

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"
Центр подготовки специалистов среднего звена

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 22.02.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность программы: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Институт: Пищевых производств

Квалификация: <u>Техник-технолог</u>
Программа подготовки: <u>базовая</u>
Форма обучения: <u>Очная форма</u>
Срок получения образования по ОП: <u>2 г. 10 м.</u>
Уровень образования при приеме на обучение: <u>среднее общее образование</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Виды деятельности
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРИМП

начальник УМО


директор ЦПССЗ

заведующий выпускающей кафедры по специальности

исполнительный директор ООО "Дивногорский хлебозавод"

ректор 
"22" февраля 2024 г. 

 / Крымкина В.Г./

 / Новикова В.Б./

 Шанина Е.В./

 Янова М.А./

 Демидов Е.Л./



Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ОК
СГ.01	История России	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
СГ.07	Основы предпринимательской деятельности	
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 / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	
ОП.05	Химия	
ОП.06	Химия пищевых производств	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
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 по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01.01	
ПП.01.02	Производственная практика по ПМ.01.02	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.01	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.02	
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 по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.03	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	

Индекс	Содержание	Тип
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	ОК
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
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 / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	
ОП.10	Основы исследовательской деятельности	
ОП.11	Технология функциональных продуктов питания	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ОК
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
СГ.07	Основы предпринимательской деятельности	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	ОК
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	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	
ОП.10	Основы исследовательской деятельности	
ОП.11	Технология функциональных продуктов питания	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	ОК
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	ОК
СГ.01	История России	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	ОК
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	ОК
СГ.04	Физическая культура	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОК
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
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 по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01.01	
ПП.01.02	Производственная практика по ПМ.01.02	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.01	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.02	

Индекс	Содержание	Тип
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 по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.03	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04	
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
Вид деятельности: ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	ПК
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.09	Проектирование хлебобулочных и кондитерских цехов	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
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 по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01.01	
ПП.01.02	Производственная практика по ПМ.01.02	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.01	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	ПК
ОП.07	Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.08	Технологические приемы оформления хлебобулочных и кондитерских изделий	
ОП.09	Проектирование хлебобулочных и кондитерских цехов	
ОП.10	Основы исследовательской деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
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 по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01.01	
ПП.01.02	Производственная практика по ПМ.01.02	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.01	
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
Вид деятельности: организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ПК
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.09	Проектирование хлебобулочных и кондитерских цехов	
ОП.10	Основы исследовательской деятельности	
ОП.11	Технология функциональных продуктов питания	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.02	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	ПК
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты	
ОП.08	Технологические приемы оформления хлебобулочных и кондитерских изделий	
ОП.09	Проектирование хлебобулочных и кондитерских цехов	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.02	
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
Вид деятельности: лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
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.	ПК
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.05	Химия	
ОП.06	Химия пищевых производств	
ОП.10	Основы исследовательской деятельности	
ОП.11	Технология функциональных продуктов питания	
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 по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.03	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	ПК
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.05	Химия	
ОП.06	Химия пищевых производств	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.03	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
Вид деятельности: обеспечение деятельности структурного подразделения		
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	ПК
ОП.09	Проектирование хлебобулочных и кондитерских цехов	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	ПК
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	ПК
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	ПК
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.	ПК
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	