

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шхагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.06.2026 9:26:05
Уникальный программный ключ:
3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

УТВЕРЖДАЮ

Ученым советом вуза
Протокол № 13 от 29.06.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ
ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет: Факультет среднего профессионального образования

Квалификация: <i>техник-технолог</i>
Форма обучения: <i>Очная форма</i>
Срок получения образования по ОП: <i>3 г. 10 м.</i>
Уровень образования при приеме на обучение: <i>основное общее образование</i>

Год начала подготовки (по учебному плану)	<u>2024</u>
Учебный год	<u>2026-2027</u>
Образовательный стандарт (ФГОС)	<u>№ 341 от 18.05.2022</u>

[illegible]

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	16	23	39	16	18	34	16	12	28	13	8	21	122
У	Учебная практика					2	2		4	4	1		1	7
П	Производственная практика (по профилю специальности)					4	4		8	8	2	8	10	22
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	2	3	9
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену											4	4	4
Г	Демонстрационный экзамен											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	10	2		2	33
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов								29						
Групп								1						

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
СГ.06	Математика	
СГ.08	Химия	
ОП.01	Инженерная графика	
ОП.02	Техническая механика	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.07	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Процессы и аппараты	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
СГ.06	Математика	
СГ.07	Основы бережливого производства	
ОП.01	Инженерная графика	
ОП.02	Техническая механика	
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-
СГ.07	Основы бережливого производства	
СГ.09	Основы финансовой грамотности	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.09	Основы менеджмента и маркетинга	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
СГ.04	Физическая культура	
СГ.08	Химия	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста	-
СГ.01	Основы философии	
СГ.02	История России	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-
СГ.01	Основы философии	
СГ.02	История России	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.07	Основы бережливого производства	
СГ.08	Химия	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.07	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Процессы и аппараты	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-
СГ.04	Физическая культура	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	-
ОП.10	Процессы и аппараты	
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	-
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	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	-
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-4.1	Планировать основные показатели производственного процесса	-
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	-

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-4.3	Организовывать работу трудового коллектива	-
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	-
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-4.5	Вести учетно-отчетную документацию	-
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
СО	Среднее общее образование	
ОУД	Базовые дисциплины	
ОУД.01	Русский язык	
ОУД.02	Литература	
ОУД.03	История	
ОУД.04	Обществознание	
ОУД.05	География	
ОУД.06	Иностранный язык	
ОУД.07	Математика	
ОУД.08	Физическая культура	
ОУД.09	Основы безопасности и защиты Родины	
ОУД.10	Физика	
ОУД.11	Астрономия	
ОУД.12	Родной язык	
СО	Среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины	
ПД	Профильные дисциплины	
ОУД.13	Информатика	
ОУД.14	Химия	
ОУД.15	Биология	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПОО.01	Введение в специальность / Технология продуктов питания из растительного сырья	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2 ; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9
СГ.01	Основы философии	ОК-5; ОК-6
СГ.02	История России	ОК-5; ОК-6
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК-9
СГ.04	Физическая культура	ОК-4; ОК-8
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК-7
СГ.06	Математика	ОК-1; ОК-2
СГ.07	Основы бережливого производства	ОК-2; ОК-3; ОК-7
СГ.08	Химия	ОК-1; ОК-4; ОК-7
СГ.09	Основы финансовой грамотности	ОК-3
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ПК-1.1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП.01	Инженерная графика	ОК-1; ОК-2
ОП.02	Техническая механика	ОК-1; ОК-2
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК-3; ОК-4
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК-1; ОК-7
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК-4
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК-2
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК-1; ОК-7
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК-3; ОК-6
ОП.09	Основы менеджмента и маркетинга	ОК-3
ОП.10	Процессы и аппараты	ОК-1; ОК-7; ПК-1.1
ПЦ	Профессиональный цикл	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2 ; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК-3.1; ПК-3.2
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	ПК-3.1; ПК-3.2
УП.01.01	Учебная практика	ПК-3.1; ПК-3.2
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-3.1; ПК-3.2
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
УП.02.01	Учебная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
УП.03.01	Учебная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
УП.04.01	Учебная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК-1.1; ПК-1.2
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	ПК-1.1; ПК-1.2
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-1.1; ПК-1.2
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2 ; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2 ; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; 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