

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 28.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

Направление 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
Факультет: Колледж (на правах факультета непрерывного профессионального образования)

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) 2023

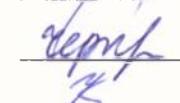
Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-воспитательной работе и цифровой трансформации /Громов Е.И./

Начальник ОПУПИСО

Директор колледжа


/Громов Е.И./

/Черникова Н.В./

/Челей Т.М./

+	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

-	-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов								Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
				Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование																									
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1394	1384	62	20		100%	0%	618	858									
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1394	1384	62	20		1476		618	858									
+	БД	Базовые дисциплины		122	1	22222 222		1000	1000	958	952	30	12		1000		446	554									
+	БД.01	Русский язык		2				80	80	74	72	2		4	80		34	46							56	ПЦК общеобразовательных	
+	БД.02	Литература			2			112	112	106	106	6			112		50	62							56	ПЦК общеобразовательных	
+	БД.03	Иностранный язык			2			72	72	72	72				72		32	40							56	ПЦК общеобразовательных	
+	БД.04	Математика		12				220	220	204	200	8		8	220		102	118							56	ПЦК общеобразовательных	
+	БД.05	Физика			2			108	108	102	102	6			108		48	60							56	ПЦК общеобразовательных	
+	БД.06	История			2			124	124	116	116	8			124		52	72							56	ПЦК общеобразовательных	
+	БД.07	Обществознание			2			72	72	72	72				72		32	40							57	ПЦК "Юриспруденция"	
+	БД.08	География			2			72	72	72	72				72		32	40							56	ПЦК общеобразовательных	
+	БД.09	Физическая культура		1	2			72	72	72	72				72		32	40							56	ПЦК общеобразовательных	
+	БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2			68	68	68	68				68		32	36							56	ПЦК общеобразовательных	
+	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							56	ПЦК общеобразовательных	
+	ПД.02	Химия		2				148	148	138	136	6		4	148		50	98							56	ПЦК общеобразовательных	
+	ПД.03	Информатика			2			148	148	140	140	8			148		56	92							56	ПЦК общеобразовательных	
+	ПОО	Предлагаемые ОО			2			32	32	20	20	12			32		16	16									
+	ПОО.01	Основы проектной деятельности (вкл. Индивидуальный проект)			2			32	32	20	20	12			32		16	16							56	ПЦК общеобразовательных дисциплин	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				4464	4464	4242	4228	156	66	1116	3118	1346					612	900	612	864	612	864					
СГ.Социально- гуманитарный цикл				532	532	514	514	18		396	136						120	194	40	76	74	28					
+	СГ.01	История России			3			52	52	48	48	4			38	14		52							56	ПЦК общеобразовательных	
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			164	164	158	158	6			72	92		34	42	20	38	16	14		56	ПЦК общеобразовательных дисциплин	
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68	68				68			68							56	ПЦК общеобразовательных	
+	СГ.04	Физическая культура			8			164	164	158	158	6			138	26		34	42	20	38	16	14		56	ПЦК общеобразовательных	
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			4			42	42	42	42				40	2			42							56	ПЦК общеобразовательных
+	СГ.06	Основы бережливого производства			7			42	42	40	40	2			40	2									42	ПЦК общеобразовательных	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл				1032	1032	950	944	58	24	340	692						276	244	152	360							
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		4				128	128	112	110	10	6		106	22		52	76						59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		5				134	134	124	122	4	6		128	6			42	92						59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов		6				104	104	92	90	6	6		80	24								104	ПЦК "Сельское хозяйство и		
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			6			54	54	54	54					26	28								56	ПЦК общеобразовательных дисциплин	
+	ОП.05	Химия		3				108	108	96	96	6	6		108			108							59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ОП.06	Инженерная графика			3			76	76	64	64	12			76			76							59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ОП.07	Техническая механика			4			62	62	60	60	2			62			62							59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ОП.08	Электротехника и электронная техника			5			60	60	60	60				60				60						59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ОП.09	Метрология и стандартизация			4			42	42	42	42				42			42							59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4			62	62	52	52	10			62			40	22						56	ПЦК общеобразовательных дисциплин	
+	ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности			6			40	40	36	36	4			40									40	ПЦК "Юриспруденция"		
+	ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6			54	54	54	54				54									54	ПЦК общеобразовательных дисциплин		

-	-	-	Формы пром. атт.	Итого акад.часов								Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
				Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр			Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование		
+	ОП.13	Охрана труда			6		36	36	32	32	4				36					36		56	ПЦК общеобразовательных		
+	ОП.14	Экологические основы природопользования			6		36	36	36	36					36					36		56	ПЦК общеобразовательных		
+	ОП.15	Основы предпринимательской деятельности			6		36	36	36	36					36					36		56	ПЦК общеобразовательных		
ПЦ.Профессиональный цикл				2684	2684	2562	2554	80	42	1116	2166	518				216	462	420	428	538	620				
+	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	55		555		840	840	808	806	20	12	216	820	20			136	284	420					
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5				330	330	318	316	6		6	316	14			80	142	108		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"		
+	МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		5*			288	288	274	274	14			288				56	142	90		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"		
+	УП.01.01	Учебная практика		5*			36	36	36	36		36		36					36			59	ПЦК "Сельское хозяйство и		
+	ПП.01.01	Производственная практика		5*			180	180	180	180		180		180					180			59	ПЦК "Сельское хозяйство и		
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5				6	6						6		6					6		59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	77		67	7	540	540	500	498	28	12	180	494	46						388	152			
+	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	7			7	282	282	248	246	28		6	278	4						208	74		59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"
+	УП.02.01	Учебная практика			6		36	36	36	36		36		36							36		59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ПП.02.01	Производственная практика			7		216	216	216	216		144		180	36						144	72		59	ПЦК "Сельское хозяйство и
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	7				6	6						6		6					6		59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	8		7888		680	680	662	660	12	6	396	556	124						40	314	326		
+	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль			8		164	164	152	150	12			80	84						40	50	74	59	ПЦК "Сельское хозяйство и
+	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			8		114	114	114	114				80	34						48	66	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	УП.03.01	Учебная практика			7		108	108	108	108		108		108							108		59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ПП.03.01	Производственная практика			8		288	288	288	288		288		288							108	180	59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	8				6	6						6		6					6		59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8		888		222	222	196	196	20	6	72	152	70						72	150			
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения			8*		144	144	124	124	20			80	64						72	72	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
+	УП.04.01	Учебная практика			8*		36	36	36	36		36		36							36	59	ПЦК "Сельское хозяйство и		
+	ПП.04.01	Производственная практика			8*		36	36	36	36		36		36							36	59	ПЦК "Сельское хозяйство и		
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8				6	6						6		6					6		59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	4		444		258	258	252	250		6	108		258				80	178					
+	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь			4*		144	144	144	142				144				80	64			59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"		
+	УП.05.01	Учебная практика			4*		36	36	36	36		36		36					36			59	ПЦК "Сельское хозяйство и		
+	ПП.05.01	Производственная практика			4*		72	72	72	72		72		72					72			59	ПЦК "Сельское хозяйство и		

-	-	-	Формы пром. атт.	Итого акад. часов								Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
				Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр			Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	KР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование		
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4				6	6					6		6			6					59	ПЦК "Сельское хозяйство и	
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		144	144	144	144			144	144								144	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"	
ГИА.Государственная итоговая аттестация				216	216	216	216	216					216									216			
+	ГИА.01	Подготовка дипломной работы					72	72	72	72				72									72	59	ПЦК "Сельское хозяйство и
+	ГИА.02	Зашита дипломной работы					36	36	36	36				36									36	59	ПЦК "Сельское хозяйство и
+	ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену					72	72	72	72				72									72	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"
+	ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена					36	36	36	36				36									36	59	ПЦК "Сельское хозяйство и ветеринария"

Индекс	Содержание	Тип
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
СГ.01	История России	
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.10	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.12	Экологические основы природопользования	
ОП.13	Охрана труда	
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
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	
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.07	Техническая механика	
ОП.08	Электротехника и электронная техника	
ОП.09	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.12	Экологические основы природопользования	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
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	
СГ.06	Основы бережливого производства	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.04	Физическая культура	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
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	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
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	-
ОП.10	Правовые основы 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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.05	Аналитическая химия	
ОП.13	Охрана труда	
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	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
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	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
ОП.06	Инженерная графика	
ОП.07	Техническая механика	
ОП.08	Электротехника и электронная техника	
ОП.09	Метрология и стандартизация	
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.12	Экологические основы природопользования	
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
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	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	-
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
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.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
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.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	

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	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса	-
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.10	Правовые основы 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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	-
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.10	Правовые основы 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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива	-
СГ.06	Основы бережливого производства	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	-
СГ.06	Основы бережливого производства	
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию	-
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)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ПК 5.1	Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий	-
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	

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 жизнедеятельности	
ПД	Профильные дисциплины	
ПД.01	Биология	
ПД.02	Химия	
ПД.03	Информатика	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПОО.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)	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
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
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 1.2; ПК 2.2; ПК 3.2; ПК 4.3; ПК 4.4
СГ.01	История России	ОК 01; ОК 02; ОК 04; 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; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.2; ПК 3.2
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 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07; ПК 4.3; ПК 4.4
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01; ОК 02; 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
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
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
ОП.06	Инженерная графика	ОК 01; 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 01; ОК 02; ОК 06; ПК 4.1; ПК 4.2
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.12	Экологические основы природопользования	ОК 01; ОК 02; ОК 07; ОК 09

ОП.13	Охрана труда	ОК 01; ОК 07; ПК 1.1
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01; ОК 02; ; ОК 09
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 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 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 09; ПК 3.1
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 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 5.1
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ОК 01; ОК 09; 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 09; ПК 5.1
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	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
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
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
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
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
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