

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

/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

Календарный учебный график

Сводные данные

		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	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23 1/6	40 1/6	16 5/6	21 4/6	38 3/6	10 4/6	18 4/6	29 2/6	12 5/6	8 3/6	21 2/6	129 2/6
У	Учебная практика					1	1	1	2	3		2	2	6
П	Производственная практика (по профилю специальности)					2	2	5	3	8	4	3	7	17
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	1/6	4/6	5/6	1/6	2/6	3/6	2/6	2/6	4/6	1/6	3/6	4/6	2 4/6
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	9	11	2		2	34
Итого		19 1/6	32 5/6	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов		25												
Групп		1												

-	-	Форма контроля					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
															Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8			
Индекс	Наименование	Экз. мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот.	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Код	Наименование							
	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	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	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
БД.02	Литература			2			112	112	106	106	6			112		50	62							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
БД.03	Иностранный язык			2			72	72	72	72				72		32	40							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
БД.04	Математика	12					220	220	204	200	8	8		220		102	118							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
БД.05	Физика			2			108	108	102	102	6			108		48	60							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
БД.06	История			2			124	124	116	116	8			124		52	72							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
БД.07	Обществознание			2			72	72	72	72				72		32	40							57	Предметно-цикловая комиссия "Ориспруденция"
БД.08	География			2			72	72	72	72				72		32	40							58	Предметно-цикловая комиссия "Сервис и туризм"
БД.09	Физическая культура		1	2			72	72	72	72				72		32	40							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2			68	68	68	68				68		32	36							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
ПД	Профессиональные 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	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
ПД.02	Химия	2					148	148	138	136	6	4		148		50	98							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
ПД.03	Информатика			2			148	148	140	140	8			148		56	92							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
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							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	4252	3268	146	66	324	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							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		34567		164	164	158	158	6			72	92		34	42	20	38	16	14	56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4				68	68	68	68				68			68							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
СГ.04	Физическая культура	34567	8				162	162	158	158	4			138	24		34	42	20	36	16	14	28	Кафедра физического воспитания	
СГ.05	Основы финансовой грамотности		4				42	42	42	42				40	2		42							56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
СГ.06	Основы бережливого производства		7				42	42	40	40	2			40	2								42	59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
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				3	124	124	112	110	6	6		106	18		48	76						59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	5				4	106	106	94	92	6	6		106			42	64						59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	6					102	102	92	90	4	6		80	22				102					59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		6				72	72	72	72				26	46					72				56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин
ОП.05	Аналитическая химия	3					76	76	64	64	6	6		76		76								3	Кафедра защиты и карантина растений
ОП.06	Инженерная графика		3				76	76	64	64	12			76		76								59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
ОП.07	Техническая механика		4				62	62	60	60	2			62			62							59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
ОП.08	Электротехника и электронная техника	5					72	72	62	60	4	6		72			72							26	Кафедра электроэнергетики и электрооборудования
ОП.09	Метрология и стандартизация		4				42	42	42	42						42								6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		6				56	56	54	54	2			56					56				57	Предметно-цикловая комиссия "Юриспруденция"	
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7*			42	42	42	42				42					42				56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин	

ОП.12	Экологические основы природопользования	7				66	66	56	54	4	6			66					66		59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"			
ОП.13	Охрана труда			3		36	36	32	32	4				36			36				20	Кафедра безопасности технологических процессов и производств			
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности			7*		36	36	36	36					36					36		56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин			
ПЦ.Профессиональный цикл						2750	2750	2640	1882	80	30	324	2238	512			256	484	436	560	394	620			
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	6		45666 666	6	33344 44455 555	1286	1286	1248	960	32	6		1176	110		176	306	436	368					
МДК.01.01	Технологическое оборудование производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			6		345	290	290	286	286	4			224	66		80	86	52	72		59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"		
МДК.01.02	Технология хранения и подготовки сырья			4		3	92	92	90	90	2			92			48	44					59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
МДК.01.03	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			6	6	345	208	208	194	194	14			170	38		48	44	42	74			59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
МДК.01.04	Технология производства сахаристых кондитерских изделий			6		45	122	122	118	118	4			122			44	42	36				59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
МДК.01.05	Технология производства мучных кондитерских изделий			6		45	122	122	118	118	4			122			44	42	36				59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
МДК.01.06	Технология производства макаронных изделий			6		45	122	122	118	118	4			122			44	42	36				59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
УП.01.01	Учебная практика			5			36	36	36	36				36	36					36			59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
ПП.01.01	Производственная практика			6			288	288	288					288	288					180	108			59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6				6	6				6				6					6			59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	8		8888		66	332	332	312	276	14	6	36	326	6						154	178			
МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			8*		6	128	128	120	120	8			128							78	50	59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			8*		6	126	126	120	120	6			126							76	50	59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
УП.02.01	Учебная практика			8*			36	36	36	36				36	36							36	59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
ПП.02.01	Производственная практика			8*			36	36	36					36	36							36	59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	8				6	6				6				6							6	59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	8		6888		6677	580	580	552	372	22	6	72	412	168						192	240	148		
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль			8		67	162	162	150	150	12			80	82						60	48	54	59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			8		67	160	160	150	150	10			80	80						60	48	52	59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"
УП.03.01	Учебная практика			6			72	72	72	72				72	72						72		59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
ПП.03.01	Производственная практика			8			180	180	180					180	180						144	36	59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	8				6	6				6				6							6	59	Предметно-цикловая комиссия "Сельское хозяйство и ветеринария"	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8		888			150	150	132	96	12	6	36	144	6						150				
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения			8*			72	72	60	60	12			72							72	56		Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин	
УП.04.01	Учебная практика			8*			36	36	36	36				36	36						36	56		Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин	
ПП.04.01	Производственная практика			8*			36	36	36					36	36						36	56		Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8				6	6				6				6							6	56	Предметно-цикловая комиссия общеобразовательных дисциплин	

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный диф. зачет	2	2
	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	2	2
	УП.05.01 Учебная практика по профессии 16472 Пекарь	2	2
	ПП.05.01 Производственная практика по профессии 16472 Пекарь	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный диф. зачет	4	1
	ОП.12 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	1
	ОП.15 Основы предпринимательской деятельности	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный диф. зачет	4	2
	МДК.02.01 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	4	2
	МДК.02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный диф. зачет	4	2
	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения	4	2
	УП.04.01 Учебная практика	4	2
	ПП.04.01 Производственная практика	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаO	Комплексный диф. зачет	4	2
	УП.02.01 Учебная практика	4	2
	ПП.02.01 Производственная практика	4	2

Индекс	Содержание	Тип
ОК 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	
OK 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	
OK 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)	
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 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