

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 24.04.2023 10:24:53
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Д.А. Соловьев

13.04.2023

(подпись)

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 8 июля 2022 г. № 427 «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» переименовано в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03.

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УГ 2022

профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014 № 373

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий

МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий

МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий

МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ЕН.01	Математика

ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда

ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6	Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)

	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация

ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5	Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика

ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК. 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ГДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ГДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Инженерная графика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.2	Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.3	Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

НО													
ОО													
ОУД	Общие дисциплины												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ПД.01	Математика												
ОУД.04	История												
ОУД.05	Физическая культура												
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.07	Астрономия												
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей												
ОУД.08	Информатика												
ОУД.09	Родная литература												
ПД.02	Химия												
ПД.03	Биология												
ДД	Дополнительные дисциплины												
ДД.01	Введение в специальность/ Технология												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	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 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ЕН.01	Математика	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 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	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 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ЕН.03	Химия	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 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		ПК 5.5											
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		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 1.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	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 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.07	Метрология и стандартизация	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 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	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 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	инженерной графики;
6	технической механики;
7	технологии изготовления хлебобулочных изделий;
8	технологического оборудования хлебопекарного производства;
9	технологии производства макарон;
10	технологического оборудования макаронного производства;
11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
12	технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	микробиологии, санитарии и гигиены;
3	электротехники и электронной техники;
4	метрологии и стандартизации
	Учебная пекарня:
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Пояснения	
1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.14 за № 373.	
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППСЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.	
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.	
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.	
5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают экзамены: Русский язык, Математика, Химия, Иностранный язык	
6. Учебный план предусматривает проведение учебной практики (5 нед.), производственные практики (по профилю специальности) - (20 нед.) в рамках изучения каждого модуля и производственная практика (преддипломная) (4 нед.). Практика проходит согласно Положения о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ и его филиалах.	
7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты и экзамены, другие формы контроля (формы контроля в соответствии с фондами оценочных средств по дисциплине/ МДК). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты, другие формы контроля проводятся во время отведенное для учебных занятий.	
8. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 2, ПМ 3. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.	
9. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.	
10. Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).	
11. В рамках ППСЗ студенты осваивают рабочую профессию "Кондитер" – код 12901 с присвоением четвертого разряда.	
12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.	
13. Часы вариативной части в объеме 1350 час. (ОГСЭ - 83 час., ОП - 253 час., ПМ - 1014 час.) распределены следующим образом: а) ОГСЭ – 88 час.: введена дисциплина Русский язык и культура речи.б) ОП – 175 час.: введена дисциплина Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий – 78 час., Основы предпринимательской деятельности- 78 час., увеличены часы дисциплин: Инженерная графика-30 час., Техническая механика – 40 час., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 9 час., Автоматизация технологических процессов – 18 час.в) ПМ – 1014 час.: по ПМ. 01 (300 час) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке увеличены часы по МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья на 300 час.; по ПМ.02 (215 час.) Производство хлеба и хлебобулочных изделий введен МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям – 215 час.;по ПМ.03 (367 час.) Производство кондитерских изделий введен МДК 03.03 Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям – 161 час., увеличены часы по МДК. 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий на 104 часов.; МДК. 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий на 102 час.;по ПМ.04 (100 час) Производство макаронных изделий увеличены часы по МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий на 100 час.;по ПМ.05 (32 час.) Организация работы структурного подразделения увеличены часы по МДК. 05.01 Управление структурным подразделением организации на 32 час.	
14. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.	
15. По дисциплине "Химия" предполагается выполнение индивидуального проекта в рамках внеаудиторной самостоятельной работы.	
16. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулярное время – 11 недель. Профиль подготовки профессионального образования - естественно-научный.	
Согласовано	
Проректор по учебной работе	С.А. Макаров
Директор колледжа	Г.И. Митрофанова