

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 19.08.2026 09:20:11
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова"
Финансово-технологический колледж

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 26.02.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

Профиль СОО: технологический

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Виды деятельности

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Обеспечение деятельности структурного подразделения

Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022г.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Директор

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Д.А. Соловьев

26.02.2026г.



/ С.А. Макаров /
/ М.В. Ерюшев /

Календарный учебный график

[illegible]

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	40	16	19	35	12	19	31	10	6 4/6	16 4/6	122 4/6
У	Учебная практика					2	2				1	3	4	6
П	Производственная практика					3	3	4	4	8	5	8	13	24
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1	1	2	1	1	2	1	2/6	1 2/6	6 2/6
Г	Государственная итоговая аттестация										6	6	6	
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	9	11	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

[illegible]

[illegible]

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 2														
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 3					Семестр 4								
																Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт
+	ООД	Общеобразовательный цикл	222	1	111222222222		2	1476	1476	1408	32	32	36	1476															
+	ООД.01	Русский язык	2					80	80	68			12	80															
+	ООД.02	Литература			2			100	100	100				100															
+	ООД.03	История			2*			136	136	136				136															
+	ООД.04	Обществознание			2*			72	72	72				72															
+	ООД.05	География			2			72	72	72				72															
+	ООД.06	Иностранный язык			2			72	72	72				72															
+	ООД.07	Математика	2		1			232	232	220			12	232															
+	ООД.08	Информатика			2			144	144	144				144															
+	ООД.09	Физическая культура		1	2			72	72	72				72															
+	ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины			1			68	68	68				68															
+	ООД.11	Физика			2			108	108	108				108															
+	ООД.12	Биология			2			144	144	144				144															
+	ООД.13	Химия	2		1			144	144	132			12	144															
+	ИП	Индивидуальный проект (химия)					2	32	32		32	32		32															
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4236		36	192	3168	1296	612	246		322		8	36	900	240		612		12	36
СГ.Социально-гуманитарный цикл								608	608	556		28	24	396	212	146	56		74		4	12	206	42		140		12	12
+	СГ.01	История России	3					48	48	36			12	38	10	48	36				12								
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			468			174	174	164		10		72	102	34			32		2		40			38		2	
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68				68		30	20		10				38			38			
+	СГ.04	Ф																											

[illegible]

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 3														
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 5							Семестр 6						
+	ООД	Общеобразовательный цикл	222	1	111222222222		2	1476	1476	1408	32	32	36	1476															
+	ООД.01	Русский язык	2					80	80	68			12	80															
+	ООД.02	Литература			2			100	100	100				100															
+	ООД.03	История			2*			136	136	136				136															
+	ООД.04	Обществознание			2*			72	72	72				72															
+	ООД.05	География			2			72	72	72				72															
+	ООД.06	Иностранный язык			2			72	72	72				72															
+	ООД.07	Математика	2		1			232	232	220			12	232															
+	ООД.08	Информатика			2			144	144	144				144															
+	ООД.09	Физическая культура		1	2			72	72	72				72															
+	ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины			1			68	68	68				68															
+	ООД.11	Физика			2			108	108	108				108															
+	ООД.12	Биология			2			144	144	144				144															
+	ООД.13	Химия	2		1			144	144	132			12	144															
+	ИП	Индивидуальный проект (химия)					2	32	32		32	32		32															
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4236		36	192	3168	1296	612	146		426		4	36	864	162		638	16	12	36
СГ.Социально-гуманитарный цикл								608	608	556		28	24	396	212	52			48		4		140	28		104		8	
+	СГ.01	История России	3					48	48	36			12	38	10														
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			468			174	174	164		10		72	102	26			24		2		42		38		4		
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68				68															
+	СГ.04	Физическая культура		35	46			174	174	164		10		138	36	26			24		2		42		38		4		
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			4			44	44	28		4	12	40	4														
+	СГ.06	Основы бережливого производства		3				56	56	56				40	16							56	28		28				
+	СГ.07	Психология общения			4			44	44	40		4		44															
ОП.Общепрофессиональный цикл								728	728	652		4	72	364	364	110	40		58		12	158	40		102		4	12	
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4*					126	126	114			12	106	20														
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3*					128	128	116			12	128															
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	4*					104	104	92			12	104															
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	6					166	166	154			12	26	140	56	18		38				110	10		88		12	
+	ОП.05	Техническая механика	3*					54	54	42			12	54															
+	ОП.06	Метрология и стандартизация	5					54	54	42			12	54	54	22		20		12									
+	ОП.07	Охрана труда			6			48	48	44		4		48								48	30		14		4		
+	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности			8			48	48	48				48															
ПЦ.Профессиональный цикл								2912	2912	2812		4	96	2192	720	450	106		320		24	566	94		432	16		24	
+	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	556	4456	6	6		1224	1224	1184		4	36	882	342	328	106		198		24	256	94		134	16		12	
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5*		6			440	440	424		4	12	292	148	64	14		38		12	76	36		40				
+	МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5*			6		520	520	508			12	362	158	192	92		88		12	132	58		58	16			
+	УП.01.01	Учебная практика		4				36	36	36				36															
+	ПП.01.01	Производственная практика		456				216	216	216				180	36	72			72			36		36					
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6*					12	12				12	12								12						12	
+	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	6		666			540	540	528			12	538	2	122		122				310			298			12	
+	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			6			312	312	312				310	2	50		50				190			190				
+	УП.02.01	Учебная практика			6			36	36	36				36															
+	ПП.02.01	Производственная практика			6			180	180	180				180		72		72				108			108				
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6*					12	12				12	12								12						12	

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 4														
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 7						Семестр 8							
Считать в плане	Индекс	Наименование													Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт	
+	ООД	Общеобразовательный цикл	222	1	111222222222		2	1476	1476	1408	32	32	36	1476															
+	ООД.01	Русский язык	2					80	80	68			12	80															
+	ООД.02	Литература			2			100	100	100				100															
+	ООД.03	История			2*			136	136	136				136															
+	ООД.04	Обществознание			2*			72	72	72				72															
+	ООД.05	География			2			72	72	72				72															
+	ООД.06	Иностранный язык			2			72	72	72				72															
+	ООД.07	Математика	2		1			232	232	220			12	232															
+	ООД.08	Информатика			2			144	144	144				144															
+	ООД.09	Физическая культура		1	2			72	72	72				72															
+	ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины			1			68	68	68				68															
+	ООД.11	Физика			2			108	108	108				108															
+	ООД.12	Биология			2			144	144	144				144															
+	ООД.13	Химия	2		1			144	144	132			12	144															
+	ИП	Индивидуальный проект (химия)					2	32	32		32	32		32															
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4236		36	192	3168	1296	612	148		412	16		36	864	116		736		12	
СГ.Социально-гуманитарный цикл								608	608	556		28	24	396	212	40			40				24			24			
+	СГ.01	История России	3					48	48	36			12	38	10														
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			468			174	174	164		10		72	102	20		20				12			12				
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68				68															
+	СГ.04	Физическая культура		35	46			174	174	164		10		138	36	20		20				12			12				
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			4			44	44	28		4	12	40	4														
+	СГ.06	Основы бережливого производства		3				56	56	56				40	16														
+	СГ.07	Психология общения			4			44	44	40		4		44															
ОП.Общепрофессиональный цикл								728	728	652		4	72	364	364							48	32		16				
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4*					126	126	114			12	106	20														
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3*					128	128	116			12	128															
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	4*					104	104	92			12	104															
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	6					166	166	154			12	26	140														
+	ОП.05	Техническая механика	3*					54	54	42			12		54														
+	ОП.06	Метрология и стандартизация	5					54	54	42			12		54														
+	ОП.07	Охрана труда			6			48	48	44		4		48															
+	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности			8			48	48	48				48								48	32		16				
ПЦ.Профессиональный цикл								2912	2912	2812		4	96	2192	720	572	148		372	16		36	576	84		480		12	
+	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	556	4456	6	6		1224	1224	1184			4	36	882	342													
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5*		6			440	440	424		4	12	292	148														
+	МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5*			6		520	520	508			12	362	158														
+	УП.01.01	Учебная практика		4				36	36	36				36															
+	ПП.01.01	Производственная практика		456				216	216	216				180	36														
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6*					12	12				12	12															
+	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	6		666			540	540	528			12	538	2														
+	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			6			312	312	312				310	2														
+	УП.02.01	Учебная практика			6			36	36	36				36															
+	ПП.02.01	Производственная практика			6			180	180	180				180															
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6*					12	12				12	12															

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 4														
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 7							Семестр 8							
																Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт	
+	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	8		778888			652	652	640			12	592	60	76	36		40				576	84		480				12
+	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль			8*			122	122	122				92	30	38	18		20				84	42		42				
+	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			8*			122	122	122				92	30	38	18		20				84	42		42				
+	УП.03.01	Учебная практика			7*8			108	108	108				108									108			108				
+	ПП.03.01	Производственная практика			7*8			288	288	288				288									288			288				
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	8					12	12				12	12								12							12	
+	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	77		77	7		212	212	188			24	180	32	212	48		124	16		24								
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	7			7		128	128	116			12	96	32	128	48		52	16		12								
+	УП.04.01	Учебная практика			7			36	36	36				36		36			36											
+	ПП.04.01	Производственная практика			7			36	36	36				36		36		36												
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7					12	12				12	12		12						12								
+	ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	7		77			284	284	272			12		284	284	64		208			12								
+	МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда			7			128	128	128					128	128	64		64											
+	ПП.05.01	Производственная практика			7			144	144	144					144	144			144											
+	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	7					12	12				12		12	12						12								
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216				216									216			216				
+	ДЭ	Демонстрационный экзамен						216	216	216				216									216			216				

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ООД.02	Литература	
ООД.03	История	
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.06	Иностранный язык	
ООД.07	Математика	
ООД.08	Информатика	
ООД.09	Физическая культура	
ООД.10	Основы безопасности защиты Родины	
ООД.11	Физика	
ООД.12	Биология	
ООД.13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04	Физическая культура	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
СГ.07	Психология общения	
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	Техническая механика	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ООД.01	Русский язык	
ООД.02	Литература	
ООД.03	История	
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.06	Иностранный язык	
ООД.07	Математика	
ООД.08	Информатика	
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	
ООД.11	Физика	
ООД.12	Биология	
ООД.13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
СГ.07	Психология общения	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.05	Техническая механика	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
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.	-
ООД.01	Русский язык	
ООД.02	Литература	
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.07	Математика	

Индекс	Содержание	Тип
ООД.10	Основы безопасности защиты Родины	
ООД.11	Физика	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
СГ.07	Психология общения	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ООД.03	История	
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.06	Иностранный язык	
ООД.07	Математика	
ООД.09	Физическая культура	
ООД.10	Основы безопасности защиты Родины	
ООД.11	Физика	
ООД.12	Биология	
ООД.13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04	Физическая культура	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
СГ.07	Психология общения	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-
ООД.02	Литература	

Индекс	Содержание	Тип
ООД.03	История	
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.07	Математика	
ООД.11	Физика	
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
СГ.07	Психология общения	
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	Техническая механика	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
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	-
ООД.02	Литература	
ООД.03	История	
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.07	Математика	
ООД.10	Основы безопасности защиты Родины	
СГ.01	История России	
СГ.07	Психология общения	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.07	Математика	
ООД.10	Основы безопасности защиты Родины	
ООД.11	Физика	
ООД.12	Биология	
ООД.13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
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.05	Техническая механика	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
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	

Индекс	Содержание	Тип
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-
ООД.09	Физическая культура	
ООД.10	Основы безопасности защиты Родины	
СГ.04	Физическая культура	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ООД.01	Русский язык	
ООД.02	Литература	
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.06	Иностранный язык	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	

Индекс	Содержание	Тип
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	-
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.05	Техническая механика	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	-
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.05	Техническая механика	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.05	Техническая механика	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.05	Техническая механика	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
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.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
СГ.06	Основы бережливого производства	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.06	Метрология и стандартизация	
ОП.07	Охрана труда	
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.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	-
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	-
СГ.07	Психология общения	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	-
СГ.07	Психология общения	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	

Индекс	Содержание	Тип
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	-
СГ.07	Психология общения	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию	-
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, инвентарь	-
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 5.2	Осуществлять технологический процесс по производству хлеба и хлебобулочных изделий	-
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 5.3	Проводить подготовку к реализации и реализация хлеба и хлебобулочных изделий	-
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
ОП		ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09
	НОО	Начальное общее образование	
	ООО	Основное общее образование	
	СОО	Среднее общее образование	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09
	ООД	Общеобразовательный цикл	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09
	ООД.01	Русский язык	ОК 02; ОК 03; ОК 09
	ООД.02	Литература	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 06; ОК 09
	ООД.03	История	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 06
	ООД.04	Обществознание	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09
	ООД.05	География	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09
	ООД.06	Иностранный язык	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 09
	ООД.07	Математика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07
	ООД.08	Информатика	ОК 01; ОК 02
	ООД.09	Физическая культура	ОК 01; ОК 04; ОК 08
	ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	ООД.11	Физика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 07
	ООД.12	Биология	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	ООД.13	Химия	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	ИП	Индивидуальный проект (химия)	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	СОО.15	Профильные дисциплины	
	СОО.16	Предлагаемые ОО	
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; ПК 5.2; ПК 5.3
	СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 3.2.; ПК 4.2.; 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 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07
	СГ.04	Физическая культура	ОК 01; ОК 04; ОК 08
	СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05
	СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 07; ОК 09; ПК 3.2.
	СГ.07	Психология общения	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.
ЕН		Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ОП		Общепрофессиональный цикл	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 06; 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 4.5.; ПК 5.3
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 5.3
	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.5.
	ОП.05	Техническая механика	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	ОП.06	Метрология и стандартизация	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ОК 09; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
	ОП.07	Охрана труда	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ОК 09; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.3.
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.5.
ПЦ		Профессиональный цикл	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; 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; ПК 5.2; ПК 5.3
	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1.; ПК 1.2.
	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1.; ПК 1.2.
	МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1.; ПК 1.2.
	УП.01.01	Учебная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1.; ПК 1.2.
	ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1.; ПК 1.2.
	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1.; ПК 1.2.
	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 2.1.; ПК 2.2.
	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 2.1.; ПК 2.2.
	УП.02.01	Учебная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 2.1.; ПК 2.2.
	ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 2.1.; ПК 2.2.
	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01; ОК 02; ОК 05; 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 05; ОК 07; ОК 09; ПК 3.1.; ПК 3.2.
	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ОК 09; ПК 3.1.; ПК 3.2.
	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ОК 09; ПК 3.1.; ПК 3.2.
	УП.03.01	Учебная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ОК 09; ПК 3.1.; ПК 3.2.
	ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ОК 09; ПК 3.1.; ПК 3.2.
	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ОК 09; ПК 3.1.; ПК 3.2.
	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; 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 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; 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 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 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 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
	ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3
	МДК.05.01	Освоение профессии "Пекарь" код 16472 с присвоением 4 разряда	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3
	ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 09; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3
ГИА		Государственная итоговая аттестация	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; 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.
	ДЭ	Демонстрационный экзамен	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; 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.

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	
		Мин.	Макс.	Факт													
	Итого по ОП			5940	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864	1476	612	864	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	1476	612	864										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4464				1512	612	900	1476	612	864	1476	612	864	
СГ	Социально-гуманитарный цикл			608				352	146	206	192	52	140	64	40	24	
ОП	Общепрофессиональный цикл			728				412	280	132	268	110	158	48		48	
ПЦ	Профессиональный цикл			2912				748	186	562	1016	450	566	1148	572	576	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216										216		216	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	
		Период атт.		36	-		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП		35.45	-	35	35.35	-	35.5	35.37	-	35.67	35.37	-	36	36	
	Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ОП		1408	1408	595	813										
		Блок СОО		1408	1408	595	813										
		Блок ПП		4236				1420	568	852	1388	572	816	1428	576	852	
		Блок СГ		556				312	130	182	180	48	132	64	40	24	
		Блок ОП		652				364	256	108	240	98	142	48		48	
		Блок ПЦ		2812				744	182	562	968	426	542	1100	536	564	
		Блок ГИА		216										216		216	
		Итого		5644	1408	595	813	1420	568	852	1388	572	816	1428	576	852	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			3		3	3	2	1	4	2	2	4	3	1	
		ЗАЧЕТ (За)						3	1	2	2	1	1				
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			10	3	7	4		4	6		6	10	5	5	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		1	1	1	1		
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)			1		1										
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			94.63%													
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			37.08%													

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	1	2
	ООД.03 История	1	2
	ООД.04 Обществознание	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	2
	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2	2
	ОП.03 Автоматизация технологических процессов	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств	2	1
	ОП.05 Техническая механика	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен по модулю	3	2
	ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю	3	2
	ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	1
	МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	3	1
	МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	2
	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	4	2
	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	1
	УП.03.01 Учебная практика	4	1
	ПП.03.01 Производственная практика	4	1