

Министерство образования Пензенской области

Утверждаю

Директор
Арефьева Елена Викторовна

ООО Караван 24
Генеральный директор



Е.П. Учайкина



17.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции"

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 УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																		=	=																																				
II																																																							
III																																																							
IV																																																							

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/> 0	Учебная практика	<input type="checkbox"/> Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/> ::	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> 8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/> III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/> =	Каникулы	<input type="checkbox"/> X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/> *	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подго-	Прове-							
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	товка	дение							
I	39	1404	17	612	22	792	2		2												11	52	25	1
II	31 1/2	1134	14	504	17 1/2	630	2		2	7	3	4	1		1						10 1/2	52		
III	30 1/2	1098	13	468	17 1/2	630	2		2	6	4	2	3		3						10 1/2	52		
IV	22	792	13	468	9	324	1		1	4	2	2	4	2	2	4	4	4	4	2	2	43		
Всего	123	4428	57	2052	66	2376	7		7	17	9	8	8	2	6	4	4	4	2	34	199			

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
				[4]	ПП.01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.06.01 Учебная практика по профессии "Пекарь"
				[4]	ПП.06.02 Производственная практика по профессии "Пекарь"
				[4]	МДК.06.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Производство макаронных изделий
				[6]	ПП.04.01 Производство макаронных изделий
				[6]	МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
				[7]	ПП.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
				[7]	МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий
				[8]	ПП.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий
				[8]	МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
				[6]	ПП.02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
				[6]	МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Организация работы структурного подразделения
				[8]	ПП.05.01 Организация работы структурного подразделения

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
БД.1	Русский язык
БД.2	Литература
БД.3	Иностранный язык
БД.4	Математика
БД.5	История
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
БД.8	Астрономия
БД.9	Биология
БД.10	Обществознание
БД.11	География
БД.12	Родная литература
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
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	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентоведение
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи

ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
БД.1	Русский язык
БД.2	Литература
БД.3	Иностранный язык
БД.4	Математика
БД.5	История
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
БД.8	Астрономия
БД.9	Биология
БД.10	Обществознание
БД.11	География
БД.12	Родная литература
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
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	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

БД.1	Русский язык
БД.2	Литература
БД.3	Иностранный язык
БД.4	Математика
БД.5	История
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
БД.8	Астрономия
БД.9	Биология
БД.10	Обществознание
БД.11	География
БД.12	Родная литература
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
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	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
------	--

БД.1	Русский язык
БД.2	Литература
БД.3	Иностранный язык
БД.4	Математика
БД.5	История
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
БД.8	Астрономия
БД.9	Биология
БД.10	Обществознание
БД.11	География
БД.12	Родная литература
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
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	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентоведение
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
БД.1	Русский язык
БД.2	Литература
БД.3	Иностранный язык
БД.4	Математика

БД.5	История
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
БД.8	Астрономия
БД.9	Биология
БД.10	Обществознание
БД.11	География
БД.12	Родная литература
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
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	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий

МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
БД.1	Русский язык
БД.2	Литература
БД.3	Иностранный язык
БД.4	Математика
БД.5	История
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
БД.8	Астрономия
БД.9	Биология
БД.10	Обществознание
БД.11	География
БД.12	Родная литература
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
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	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентоведение
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
БД.1	Русский язык
БД.2	Литература
БД.3	Иностранный язык
БД.4	Математика
БД.5	История
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура

БД.8	Астрономия
БД.9	Биология
БД.10	Обществознание
БД.11	География
БД.12	Родная литература
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
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	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентоведение
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий

УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
------	---

БД.1	Русский язык
БД.2	Литература
БД.3	Иностранный язык
БД.4	Математика
БД.5	История
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
БД.8	Астрономия
БД.9	Биология
БД.10	Обществознание
БД.11	География
БД.12	Родная литература
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
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	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
БД.1	Русский язык
БД.2	Литература
БД.3	Иностранный язык
БД.4	Математика
БД.5	История
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
БД.8	Астрономия
БД.9	Биология
БД.10	Обществознание

БД.11	География
БД.12	Родная литература
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
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	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий

МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"

ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
--------	---

ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"

ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
--------	---

ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"

ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"

ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
--------	--

ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование

ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий

ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий

ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий

ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий

ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья

ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения

ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
--------	---

ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентование
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения

ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
--------	--

ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
ОП.07	Метрология и стандартизация

ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентоведение
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.1	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.2	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.3	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.4	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.5	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.8	Астрономия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.9	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.10	Обществознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.11	География	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.12	Родная литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД	Профильные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.1	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.2	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.3	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПОО	Предлагаемые ОО	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
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	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							
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 / Адаптивная физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	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	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			

ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
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 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.02	Техническая механика	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.03	Электротехника и электронная техника	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.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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.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
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптационные информационно-коммуникационные технологии	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
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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.10	Охрана труда	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							

ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4							
УП.06.01	кондитерских полуфабрикатов, сдобных изделий и сушки сухарных изделий	Учебная практика по профессии "Пекарь"	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 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"	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 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	

№	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 производства макаронного производства
11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	микробиологии, санитарии и гигиены
3	электротехники и электронной техники
4	автоматизации технологических процессов
5	метрологии и стандартизации
6	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

	Пояснения
	<p>Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" разработан на основе: - Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 года, 19.02.03 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" с получением среднего общего образования, базовая подготовка; - Письма министерства образования Пензенской области № 269бин/01-27 от 24.06.2011г. Объем времени отведенный на вариативную часть циклов ОПОП использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули, а также введены дисциплины: "Эффективное поведение на рынке труда" и "Основы предпринимательской деятельности" в соответствии с приказом министерства образования Пензенской области № 778/01-07 от 22.12.2010г. "О региональной составляющей вариативной части основных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на территории Пензенской области". Также введены новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей: "Товароведение пищевого сырья", "Техно-химический контроль производства", "Функциональные зерно продукты", "Научные основы производства продуктов питания", "Интеллектуальная собственность и патентоведение", "Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий", "Культура речи", "Основы проектирования предприятий", "Основы финансовой грамотности". Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академический часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Продолжительность занятий (45 мин.), группировка парами. Общая продолжительность каникул составляет 23 недели: из них не менее 2 недель в зимний период. По дисциплине "Физическая культура" предусмотрены еженедельно два часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Консультации предусмотрены в объеме из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, форма проведения консультаций - групповые. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы, (пункт 1 статья 13 Федерального закона "О Военской обязанности и военной службе"). Численность обучающихся в учебной группе - 25 человек. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится в виде квалификационного экзамена с учетом результатов производственной характеристики. При проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий по физической культуре и другим дисциплинам и учебной практики в мастерских, лабораториях учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная практика по основной профессиональной образовательной программе проводится, как правило, в учебно - производственных мастерских, лабораториях, а также в организациях различных организационно - правовых форм на основе прямых договоров между организацией и Колледжем. Учебная практика осуществляется в группах по 12-15 человек, по специальностям, связанным с обслуживанием сложного оборудования, выполнением опасных работ 8-10 человек. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между Колледжем и каждой организацией, куда направляется обучающийся. Оценка качества подготовки обучающ</p>