

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:
00D05D015A41D43C257354CF2FDDDD93F88
Владелец: РОСБИОТЕХ
Действителен: с 11.11.2024 по 04.02.2026

*План одобрен Ученым советом
РОСБИОТЕХ*

Протокол № 9 от 27.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих среднего профессионального образования

Специальность: 19.01.18 АППАРАТЧИК-ОПЕРАТОР ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ;
Специализация: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (на базе среднего общего образования)

<i>Квалификация: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</i>
<i>Форма обучения: Очная форма</i>
<i>Срок получения образования по ОП: 10 м.</i>

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт
(ФГОС)

№ 973 от 11.11.2022

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов					Объем ОП		Курс 1															
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КвЭкз	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1								Семестр 2							
														Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	988	378	110	1044	432	648	398	72	74	246	6	212	38	828	590	82	58	446	4	166	72	
ГИА.Государственная итоговая аттестация						36	36			36	36										36							36	
+	ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	2				36	36			36	36								36								36	
ОП.Общепрофессиональный цикл						293	293	202	64	27	73	220	223	158	44	24	88	2	47	18	70	44	10	16	16	2	17	9	
+	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			1		70	70	58	12		10	60	70	58	10	24	24		12									
+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1		34	34	30	4		14	20	34	30	14		16		4									
+	ОП.03	Охрана труда			1		59	59	34	25		29	30	59	34	10		24		25									
+	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	1				60	60	36	6	18		60	60	36	10		24	2	6	18								
+	ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	2				70	70	44	17	9	20	50								70	44	10	16	16	2	17	9	
ПМ.Профессиональные модули						1015	1015	690	287	38	835	180	425	240	28	50	158	4	165	20	590	450	38	42	368	2	122	18	
+	ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	1		11		174	174	120	44	10	114	60	174	120	10	18	90	2	44	10								
+	МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья			1		82	82	46	35	1	22	60	82	46	10	18	18		35	1								
+	ПП.01.01	Производственная практика			1		72	72	72			72		72	72			72											
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"</i>	1				20	20	2	9	9	20		20	2				2	9	9								
+	ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	1		111		251	251	120	121	10	191	60	251	120	18	32	68	2	121	10								
+	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			1		138	138	62	76		78	60	138	62	14	24	24		76									
+	МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий			1		30	30	20	9	1	30		30	20	4	8	8		9	1								
+	ПП.02.01	Производственная практика			1		72	72	36	36		72		72	36			36		36									
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"</i>	1				11	11	2		9	11		11	2				2		9								
+	ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2		222		590	590	450	122	18	530	60								590	450	38	42	368	2	122	18	
+	МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь			2		146	146	68	78		86	60								146	68	20	24	24		78		
+	МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			2		100	100	56	44		100									100	56	18	18	20		44		
+	ПП.03.01	Производственная практика			2		324	324	324			324									324	324			324				
+	ПМ.03.01(К)	<i>Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"</i>	2*				20	20	2		18	20									20	2				2		18	
СГ.Социально-гуманитарный цикл						132	132	96	27	9	100	32									132	96	34		62		27	9	
+	СГ.01	История России	2				26	26	16	1	9	26									26	16	8		8		1	9	
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			2		28	28	18	10		28									28	18			18		10		

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1																
														Семестр 1							Семестр 2									
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет оц.	КвЭкз	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		2			36	36	20	16		36											36	20	10		10		16	
+	СГ.04	Физическая культура		2			10	10	10			10											10	10			10			
+	СГ.05	Основы бережливого производства			2		16	16	16				16										16	16	8		8			
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности		2			16	16	16				16										16	16	8		8			

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
СГ.01	История России	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
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	ОК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
СГ.01	История России	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04	Физическая культура	
СГ.05	Основы бережливого производства	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
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	ОК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
СГ.01	История России	

Индекс	Содержание	Тип
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.05	Основы бережливого производства	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.03	Охрана труда	
СГ.04	Физическая культура	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОК

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	

Вид деятельности: техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	ПК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПК 1.4.	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю "Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Вид деятельности: выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)		
ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	ПК
ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Охрана труда	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.02.02	Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю "Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями"	
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	