

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 специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

Специальность: 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ; Специализация: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (на базе основного общего образования)

<i>Квалификация: техник-технолог</i>
<i>Форма обучения: Очная форма</i>
<i>Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.</i>

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт
(ФГОС)

№ 341 от 18.05.2022

		Формы пром. атт.						Итого акад. часов						Объём ОП			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	КвЭкз	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1422			54	64.43	35.57		
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1422			54	951	525		
+	БОУП	Базовые общеобразовательные учебные предметы	222		11222		11111		990	990	958			32	713	277	
+	БД.01	Русский язык	2				1		96	96	88			8	76	20	
+	БД.02	Литература			2		1		116	116	116				86	30	
+	БД.03	Математика	2		1				144	144	134			10	84	60	
+	БД.04	Иностранный язык	2				1		110	110	98			12	73	37	
+	БД.05	Информатика			2		1		96	96	96				66	30	
+	БД.06	История			2		1		96	96	96				66	30	
+	БД.07	Обществознание			2		1		80	80	80				60	20	
+	БД.08	География			1				48	48	48				28	20	
+	БД.09	Физическая культура			2		1		108	108	108				108		
+	БД.10	Основы безопасности и защита Родины			2		1		76	76	76				46	30	
+	*	Индивидуальный проект			2				20	20	18			2	20		
+	ПОУП	Профессиональные общеобразовательные учебные предметы	2		22		111		370	370	362			8	210	160	
+	ПОУП.01	Физика			2		1		120	120	120				60	60	
+	ПОУП.02	Химия	2				1		138	138	130			8	78	60	
+	ПОУП.03	Биология			2		1		112	112	112				72	40	
+	ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	22						116	116	102			14	28	88	
+	ДУПКВ.01	Основы пищевой технологии	2						58	58	52			6	14	44	
+	ДУПКВ.02	Основы технологического контроля пищевых производств	2						58	58	50			8	14	44	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	2242			1976	246	3181	1283	
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл								598	598	542			36	20	478	120	
+	ОГСЭ.01	История России			3				48	48	38			10	48		
+	ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		345		198	198	198				198		
+	ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности			3				78	78	68			10	78		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8				138	138	138				138		
+	ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	6						68	68	50			8	10	8	
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	6						68	68	50			8	10	8	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								728	728	452			206	70	648	80	
+	ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3						90	90	52			22	16	90	
+	ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	6						204	204	110			84	10	204	
+	ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	4						100	100	62			22	16	100	
+	ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7						84	84	64			8	12	84	
+	ОПЦ.05	Охрана труда	5		4				134	134	76			42	16	94	
+	ОПЦ.06	Химия			4				116	116	88			28	76	40	
ПЦ.Профессиональный цикл								2922	2922	1248			1554	120	1839	1083	
+	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	3		3333				324	324	124			182	18	230	94
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			3				70	70	60			10	20	50	

Курс 1																Курс 2																												
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4																				
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр					
612	206	18	388						864	338	24	414			34		54																											
612	206	18	388						864	338	24	414			34		54																											
456	148		308						534	160		318			24		32																											
38	18		20						58	22		22			6		8																											
50	18		32						66	22		44																																
64	16		48						80	24		44			2		10																											
32			32						78			64			2		12																											
48	16		32						48	24		24																																
48	16		32						48	24		24																																
32	16		16						48	22		26																																
48	32		16																																									
64			64						44			44																																
32	16		16						44	22		22																																
									20			4			14		2																											
156	58	18	80						214	80	24	96			6		8																											
52	20		32						68	24		44																																
52	18	18	16						86	26	24	22			6		8																											
52	20		32						60	30		30																																
									116	98					4		14																											
									58	50					2		6																											
									58	48					2		8																											
																		612	92	64	192			6	224	34	864	136	110	230			4	348	36	612	106	96	184					
																		198	42		136				20		82			82						76			76					
																		48	18		20				10																			
																		48			48					58				58						52			52					
																		78	24		44				10																			
																		24			24					24				24						24			24					
																		90	12	24	12			4	22	16	288	82	30	88			2	70	16	62	10		12					
																		90	12	24	12			4	22	16																		

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад. часов						Объём ОП	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	КвЭкз	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
+	МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			3				70	70	62		8		26	44
+	УП.01.01	Учебная практика			3				36	36			34	2	36	
+	ПП.01.01	Производственная практика			3				108	108			106	2	108	
+	ПМ.01.ЭК	<i>Экзамен по модулю "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"</i>	3						40	40	2		24	14	40	
+	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	4		444				494	494	196		278	20	394	100
+	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			4				368	368	194		174		268	100
+	УП.02.01	Учебная практика			4*				36	36			34	2	36	
+	ПП.02.01	Производственная практика			4*				72	72			70	2	72	
+	ПМ.02.ЭК	<i>Экзамен по модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"</i>	4						18	18	2		16		18	
+	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	55	5666				970	970	522		428	20	352	618
+	МДК.03.02	Производственно-технологический контроль		5	6				404	404	260		144		92	312
+	МДК.03.03	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		5	6				404	404	260		144		98	306
+	УП.03.01	Учебная практика			5*				72	72			70	2	72	
+	ПП.03.01	Производственная практика			6				72	72			70	2	72	
+	ПМ.03.ЭК	<i>Экзамен по модулю "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"</i>	6						18	18	2		16		18	
+	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	7		7777				286	286	114		158	14	235	51
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения			7				76	76	52		24		50	26
+	МДК.04.02	Организация систем безопасности на производстве			7				90	90	60		30		65	25
+	УП.04.01	Учебная практика			7				36	36			34	2	36	
+	ПП.04.01	Производственная практика			7				72	72			70	2	72	
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по модулю "Обеспечение деятельности структурного подразделения"</i>	7						12	12	2		10		12	
+	ПМ.05	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности	7		777				224	224	108		104	12	204	20
+	МДК.05.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности			7				106	106	106				86	20
+	УП.05.01	Учебная практика			7				36	36			34	2	36	
+	ПП.05.01	Производственная практика			7				72	72			70	2	72	

Курс 1																		Курс 2																		С																			
Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4																												
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр																
																		70	18	20	24					8																													
																		36								34	2																												
																		108								106	2																												
																		40								2	24	14																											
																																			494	54	80	60					2	278	20										
																																			368	54	80	60							174										
																																			36										34	2									
																																			72										70	2									
																																			18										2								16		

			Формы пром. атт.						Итого акад. часов						Объем ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	КвЭкз	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности"	7						10	10	2			8	10	
+	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	888		88				480	480	184		262	34	280	200
+	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	8						160	160	90		62	8	60	100
+	МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	8						160	160	92		60	8	60	100
+	УП.06.01	Учебная практика			8				72	72			70	2	72	
+	ПП.06.02	Производственная практика			8				72	72			70	2	72	
+	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	8						16	16	2			14	16	
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8				144	144			142	2	144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216			180	36	216	
+	ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	8						216	216			180	36	216	
+	ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	8						108	108			72	36	108	
+	ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)							108	108			108		108	

Индекс	Содержание	Тип
Вид деятельности: лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	ПК
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.02	Производственно-технологический контроль	
МДК.03.03	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	ПК
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.02	Производственно-технологический контроль	
МДК.03.03	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	

Индекс	Содержание	Тип
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	

Вид деятельности: обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	ПК
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
МДК.04.02	Организация систем безопасности на производстве	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	ПК
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
МДК.04.02	Организация систем безопасности на производстве	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	ПК
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
МДК.04.02	Организация систем безопасности на производстве	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	ПК
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
МДК.04.02	Организация систем безопасности на производстве	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.	ПК
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
МДК.04.02	Организация систем безопасности на производстве	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ОК
ОГСЭ.01	История России	
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.06	Химия	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.02	Производственно-технологический контроль	
МДК.03.03	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
МДК.04.02	Организация систем безопасности на производстве	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	
ПМ.05	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности	
МДК.05.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	ОК
ОГСЭ.01	История России	
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.06	Химия	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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
ОГСЭ.01	История России	
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	ОК
ОГСЭ.01	История России	
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.05	Охрана труда	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	

Индекс	Содержание	Тип
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	ОК
ОГСЭ.01	История России	
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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
ОГСЭ.01	История России	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	ОК
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	
ОПЦ.05	Охрана труда	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	ОК
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	

Индекс	Содержание	Тип
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОК
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.02	Производственно-технологический контроль	
МДК.03.03	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья"	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
МДК.04.02	Организация систем безопасности на производстве	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	
ПМ.05	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности	
МДК.05.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
Вид деятельности: ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
ПК-1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК-1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
Вид деятельности: организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
ПК-2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.05	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.05.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК-2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПК
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.05	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности	
МДК.05.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности"	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.02	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	