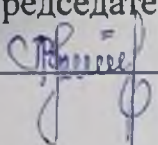


Министерство образования Пензенской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

Рассмотрен и одобрен  
Методическим советом  
Протокол № 1 от «21» августа 2023 года  
Председатель Методического совета  
 Л.В. Волкова



Т.Ю. Пронькина

М.П.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН № 19.02.11 - 09-2023-2027**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Направленность:** Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования



## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практика						П/А	Канцелярия	Всего
										Учебная практика			Производственная практика					
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	чел	чел	чел			
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий										нед.	чел.	чел.
I	39			0		0	2		2								11	52
II	34	1224	14 1/2	522	19 1/2	702	1 1/2	1/2	1	3	2	1	3		3		10 1/2	52
III	25	900	11 1/2	414	13 1/2	486	1,5	1/2	1	5	1	4	10	4	6		10 1/2	52
IV	20	720	13	468	7	252	2	1	1				13	3	10	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>118</b>	<b>2844</b>		<b>1404</b>		<b>1440</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>8</b>			<b>26</b>		<b>6</b>		<b>34</b>	<b>199</b>









#### 4 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационно-коммуникационных технологий;
4	безопасности жизнедеятельности;
5	бережливое производство;
6	процессов и аппаратов пищевых производств;
7	технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий);
8	технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий).
<b>Лаборатории</b>	
13	микробиологии, санитарии и гигиены;
14	автоматизации технологических процессов;
15	контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
<b>Спортивный комплекс:</b>	
	спортивный зал;
<b>Залы:</b>	
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал



## 5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10 июня 2022 г. N 68840), с учетом Примерной основной образовательной программы.

### **Организация учебного процесса и режим занятий:**

начало занятий на всех курсах обучения – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса; продолжительность учебной недели — шестидневная;

указанное в учебном плане время на теоретическое и практическое обучение является обязательным; продолжительность занятий - 45 минут; объем учебной нагрузки студентов в период обучения составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы студентов в колледже и вне его: работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий; практики; самостоятельную работу;

в социально-гуманитарном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся;

обучение по учебным циклам - 118 недель; объем учебной практики - 8 недель, производственной практики - 26 недель; промежуточной аттестации - 7 недель; государственной итоговой аттестации – 6 недель; общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе в зимний период 8 недель; обучение в форме практической подготовки составляет 3674 часов;

в учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения;

в соответствии с рекомендациями по совершенствованию процесса физического воспитания в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования России от 06.09.2002 г. №18-52-1645/18-17) дисциплина «Физическая культура» реализуется в течение всего периода обучения. Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 238 часов; кроме того, предусматривается возможность занятий физической культурой в кружках и спортивных секциях не менее 2-х часов в неделю. Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья;

общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний;

текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных и самостоятельных работ, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса, тестирования; система оценок четырехбальная (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично);

консультации на 1 курсе могут проводиться за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, на последующих курсах - за счет времени, отведенного на самостоятельную работу;

выполнение курсовых работ запланировано по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, в рамках изучения МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (3 курс, 6 семестр);

объем самостоятельной работы обучающегося составляет 210 часов и определяется как разность между объемом образовательной программы и нагрузкой во взаимодействии с преподавателем; на проведение учебных занятий и практики выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы;

практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями;

по итогам освоения ПМ.05 обучающиеся получают профессию «Пекарь»;

образовательная организация должна предоставлять инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц;

при проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек;

на основании пункта 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» в период обучения для юношей проводятся учебные сборы.

### **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы СПО. В этом случае образовательная программа среднего общего образования разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования, и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности СПО. При этом в учебном плане образовательной программы СПО формируется общеобразовательный цикл в объеме 1476 часов.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного цикла, общепрофессионального цикла, а также отдельных модулей профессионального цикла образовательной программы СПО.

Программа среднего общего образования составлена с учетом «Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592)

### **ФОРМИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ:**

Предметная область	Общая общеобразовательная учебная дисциплина	Дисциплины, углубляющие и расширяющие компетенции, сформированные при изучении общеобразовательных дисциплин	Объем учебной нагрузки	Объем часов на предметную область
--------------------	--	--	------------------------	-----------------------------------

Русский язык и литература	Русский язык		90	236
	Литература		108	
		Русский язык и культура речи	38	
Иностранные языки	Иностранный язык		72	238
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	166	
Математика и информатика	Математика		250	408
	Информатика		108	
		Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	50	
Общественно-научные предметы	История		136	392
	Обществознание		72	
	География		72	
		История России	68	
		Основы финансовой грамотности	42	
Естественно-научные предметы	Физика		72	672
	Химия		278	
	Биология		162	
	Индивидуальный проект		32	

		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	128	
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура		238	306
	Основы безопасности жизнедеятельности		68	
<b>Итого часов</b>				<b>2252</b>

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

#### **ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ**

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в ФГОС СПО, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 30,5 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы (1346 часов), и распределяется следующим образом:

- на социально-гуманитарный цикл – 194 часа, в том числе на введение новых дисциплин — 38 часов (дисциплина «Русский язык и культура речи»), на увеличение объема учебной нагрузки по дисциплинам инвариантной части — 156 часов;
- на общепрофессиональный цикл – 484 часа, в том числе на введение новых дисциплин — 398 часов (52 часа - дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» (введена на основании Приказа Министерства образования Пензенской области №778/01-07 от 22.12.2010 г. «О региональной составляющей вариативной части ОПОП НПО И СПО на территории Пензенской области»); 104 часа - дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»; 80 часов - дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», 46 часов - дисциплина «Метрология и стандартизация»; 116 часов – «Химия», 86 часов - на увеличение объема учебной нагрузки по дисциплинам инвариантной части.
- на профессиональный цикл - 668 часов, в том числе на введение ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Пекарь» включающие: междисциплинарный курс МДК 05.01 Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий, учебную практику УП.05 и производственную практику ПП.05 - 312 часов; на увеличение объема учебной нагрузки по профессиональным модулям — 356 часов.

#### **Введение новых дисциплин:**

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК</b>	<b>Учебная нагрузка обучающегося, час</b>
СГ. 07	Русский язык и культура речи	38
ОП. 05	Основы предпринимательской деятельности	52
ОП. 06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	104
ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	80
ОП.08	Метрология и стандартизация	46
ОП.09	Химия	116
МДК. 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	168
УП.05	Учебная практика	36
ПП.05	Производственная практика	108
<b>ИТОГО</b>		<b>748</b>
<b>Увеличение объема учебной нагрузки по дисциплинам (МДК, ПМ) инвариантной части:</b>		
<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК</b>	<b>Учебная нагрузка обучающегося, час</b>
СГ.01	История России	30
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	94

СГ.04	Физическая культура	28
СГ.05	Основы финансовой грамотности	2
СГ.06	Основы бережливого производства	2
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	22
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	24
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	16
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	24
МДК 01.01	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	32
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	52
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	144
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	46
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	46
<b>ИТОГО:</b>		<b>598</b>

#### **ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

В учебном плане закреплены следующие формы контроля знаний в период промежуточной аттестации: экзамен, комплексный экзамен, экзамен по профессиональному модулю, зачет, дифференцированный зачет; используется четырехбалльная система оценок (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично), при проведении недифференцированного зачета двухбалльная система оценок (зачтено, не зачтено); возможно, использование накопительной системы оценок. По решению колледжа возможно проведение экзамена по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация обучающихся включается в учебные циклы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения; на промежуточную аттестацию в учебном плане отводится 7 недель.

Промежуточная аттестация с использованием комплексных видов контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК/практики
1	Экзамен	Комплексный экзамен	8	МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Дифференцированные зачеты, зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК; экзамены, экзамен по профессиональному модулю, комплексный экзамен - приводятся за счет времени, предусмотренного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Экзамены по дисциплинам 1 курса "Математика" и "Русский язык" проводятся в письменной форме.

### **ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Порядок проведения итоговой аттестации предусмотрен программой государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

<b>6 Распределение общих и профессиональных компетенций</b>			
Индекс	Содержание		
<b>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</b>			
СГ.01	История России	УП.01	Учебная практика
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ПП.01	Производственная практика
СГ.05	Основы финансовой грамотности	МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

СГ.06	Основы бережливого производства	УП.02	Учебная практика
СГ.07	Русский язык и культура речи	ПП.02	Производственная практика
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	МДК 03.01	Производственно-технологический контроль
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	УП.03	Учебная практика
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.04	Учебная практика
ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ПП.04	Производственная практика
ОП.08	Метрология и стандартизация	МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий
ОП.09	Химия	УП.05	Учебная практика
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.05	Производственная практика
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		

**ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности**

СГ.01	История России	ОП.03	Автоматизация технологических процессов
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОП.05	Основы предпринимательской деятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
СГ.06	Основы бережливого производства	ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
СГ.07	Русский язык и культура речи	ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.09	Химия
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		

**ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях**

СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОП.05	Основы предпринимательской деятельности
СГ.06	Основы бережливого производства	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
СГ.07	Русский язык и культура речи		

**ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде**

СГ.01	История России	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОП.05	Основы предпринимательской деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
СГ.04	Физическая культура	ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОП.08	Метрология и стандартизация
СГ.06	Основы бережливого производства	ОП.09	Химия



СГ.07	Русский язык и культура речи		
<b>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</b>			
СГ.01	История России	ОП.05	Основы предпринимательской деятельности
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
СГ.07	Русский язык и культура речи	ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		
<b>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</b>			
СГ.01	История России	ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
<b>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</b>			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	СГ.06	Основы бережливого производства
<b>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</b>			
СГ.04	Физическая культура		
<b>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</b>			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
СГ.07	Русский язык и культура речи	МДК 03.01	Производственно-технологический контроль
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.03	Учебная практика
ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Метрология и стандартизация	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	УП.04	Учебная практика
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.04	Производственная практика
УП.01	Учебная практика	МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.01	Производственная практика	УП.05	Учебная практика
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.05	Производственная практика
УП.02	Учебная практика		
<b>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>			
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	УП.05	Учебная практика
УП.01	Учебная практика	ПП.05	Производственная практика
ПП.01	Производственная практика		

<b>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</b>			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	УП.01	Учебная практика
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.01	Производственная практика
<b>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</b>			
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.02	Производственная практика
УП.02	Учебная практика		
<b>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</b>			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	УП.02	Учебная практика
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.02	Производственная практика
<b>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.</b>			
СГ.01	История России	МДК 03.01	Производственно-технологический контроль
СГ.05	Основы финансовой грамотности	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.03	Учебная практика
ОП.09	Химия	ПП.03	Производственная практика
<b>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</b>			
СГ.05	Основы финансовой грамотности	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	УП.03	Учебная практика
ОП.09	Химия	ПП.03	Производственная практика
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль		
<b>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</b>			
СГ.07	Русский язык и культура речи	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	УП.04	Учебная практика
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.04	Производственная практика
ОП.08	Метрология и стандартизация		
<b>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</b>			
СГ.07	Русский язык и культура речи	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	УП.04	Учебная практика
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.04	Производственная практика
<b>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</b>			
СГ.07	Русский язык и культура речи	ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.04	Учебная практика





<b>ПМ. 03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>									
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01	ОК 09	ПК 3.1	ПК 3.2									
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01	ОК 09	ПК 3.1	ПК 3.2									
УП. 03	Учебная практика	ОК 01	ОК 09	ПК 3.1	ПК 3.2									
ПП.03	Производственная практика	ОК 01	ОК 09	ПК 3.1	ПК 3.2									
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>						
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01	ОК 09	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
УП.04	Учебная практика	ОК 01	ОК 09	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ПП.04	Производственная практика	ОК 01	ОК 09	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Пекарь»</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>							
МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 01	ОК 09	ПК 1.1	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3							
УП.05	Учебная практика	ОК 01	ОК 09	ПК 1.1	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3							
ПП.05	Производственная практика	ОК 01	ОК 09	ПК 1.1	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3							