


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 «30» августа 2021 года  
Председатель Методического совета  
  
\_\_\_\_\_ Л.В. Мишалова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ  
\_\_\_\_\_ Т.Ю. Пронькина



«30» августа 2021 г.

М.П.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН № 19.02.03 - 09-2021-2025**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

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

Профиль получаемого профессионального образования –  
естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

*Л.В. Мишалова*

" 30 / 08 / 2021

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ПО ПКСТНБ

*Т.Ю. Пронькина*

" 30 / 08 / 2021

1 Календарный учебный график № 19.02.03 - 09 - 2021-2025

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																			0	0																																
II																																																				
III										0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
IV										8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

Обозначения:

- |                          |   |                          |  |                          |  |
|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по дисциплинам и неформальным курсам | <input type="checkbox"/> | Учебная практика                                     | <input type="checkbox"/> | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| <input type="checkbox"/> | Промежуточная аттестация                      | <input type="checkbox"/> | Производственная практика (по профилю специальности) | <input type="checkbox"/> | Государственная итоговая аттестация              |
| <input type="checkbox"/> | Каникулы                                      | <input type="checkbox"/> | Производственная практика (преддипломная)            | <input type="checkbox"/> | Неделя отсутствует                               |

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	нед.	нед.	нед.			нед.	
	недель	час. обязат. учебных занятий	недель	час. обязат. учебных занятий	недель	час. обязат. учебных занятий	недель	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				нед.			
I	39	1404	17	612	22	792	2	1/3	1 2/3											11	52	
II	34,5	1242	16	576	18,5	666	2	1	1	5		5								10,5	52	
III	26,5	954	13	468	13,5	486	2	1	1	3	3		10		10					10,5	52	
IV	23	828	11,5	414	11,5	414	1	0,5	0,5				7	5	2	4		4	4	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>4428</b>		<b>2070</b>		<b>2358</b>	<b>7</b>			<b>8</b>			<b>17</b>			<b>4</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>	

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА № 19.02.03 - 09 - 2020-2024

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																																												
					1 курс						II курс						III курс						IV курс																										
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная						семестр 1		семестр 2		семестр 3		семестр 4		семестр 5		семестр 6		7 сем		8 сем																								
					Всего занятий	в том числе		максимальная	обязательная	теор. обучение	лаб. и практ.	курсовых работ	17	нед.	22	нед.	16	нед.	18,5	нед.	13	нед.	13,5	нед.	11,5	нед.	11,5	нед.																					
Лекций	лаб. и практ. занятий	в том числе	максимальная	обязательная		теор. обучение	лаб. и практ.																						максимальная	обязательная	теор. обучение	лаб. и практ.	максимальная	обязательная	теор. обучение	лаб. и практ.	максимальная	обязательная	теор. обучение	лаб. и практ.									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43							
УД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	-/10/5	2106	702	1404	1060	344	0	918	612	462	150	1188	792	598	194																																	
	ОБЩИЕ	-/4/3	1212	404	808	574	234	0	513	342	238	104	699	466	336	130																																	
УДб.01	Русский язык	-, Э	117	39	78	78			51	34	34		66	44	44																																		
УДб.02	Литература	-, ДЗ	175	58	117	117			75	50	50		100	67	67																																		
УДб.03	Иностранный язык	-, Э	176	59	117		117		78	52		52	98	65		65																																	
УДб.04	Математика	-, Э	234	78	156	156			105	70	70		129	86	86																																		
УДб.05	История	-, ДЗ	176	59	117	117			78	52	52		98	65	65																																		
УДб.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	175	58	117		117		78	52		52	97	65		65																																	
УДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	105	35	70	70			48	32	32		57	38	38																																		
Удб.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	36							54	36	36																																		
	ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ	-/6/2	894	298	596	486	110	0	405	270	224	46	489	326	262	64																																	
УДп .09	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	40	60		51	34	14	20	99	66	26	40																																	
УДб .10	Физика	-, ДЗ	120	40	80	50	30		51	34	18	16	69	46	32	14																																	
УДп .11	Химия	-, Э	162	54	108	88	20		54	36	26	10	108	72	62	10																																	
УДб.12	Обществознание(включая экономику и право)	-, ДЗ	162	54	108	108			87	58	58		75	50	50																																		
УДп .13	Биология	Э	108	36	72	72			108	72	72																																						
УДб.14	География	ДЗ	84	28	56	56							84	56	56																																		
УДб.15	Экология	ДЗ	54	18	36	36							54	36	36																																		
Удб. 16	Русский родной язык	ДЗ	54	18	36	36			54	36	36																																						
ПП	Профессиональная подготовка	-/28/16	4536	1512	3024	1464	1520	40									832	576	308	268	999	666	332	334	676	468	172	276	20	702	486	246	220	20	598	414	216	198	598	414	190	224							

ОГСЭ.00	<b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</b>	- / 5 / -	783	261	522	86	436	0										145	118	38	80	255	170	18	152	52	52	2	50	0	54	54	0	54	0	46	46	2	44	100	82	26	56				
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗк	58	10	48	14	34											58	48	14	34																										
ОГСЭ.02	История	ДЗк	58	10	48	4	44											58	48	4	44																										
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-ДЗ,- ДЗ,-ДЗ	196	28	168	0	168											32		32	65	37		37		26		26			27		27			23		23		23		23					
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ,ДЗ, ДЗ,ДЗ, ЛЗ,ЛЗ	336	168	168	6	162											64	32	2	30	74	37		37	52	26	2	24		54	27		27		46	23	2	21	46	23		23				
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗк	54	18	36	26	10																															54	36	26	10						
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ДЗ	81	27	54	36	18											81	54	36	18																										
<b>ЕН.00</b>	<b>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННО НАУЧНЫЙ ЦИКЛ</b>	- / 2 / 1	<b>342</b>	<b>114</b>	<b>228</b>	<b>148</b>	<b>80</b>											<b>342</b>	<b>228</b>	<b>148</b>	<b>80</b>																										
ЕН.01	Математика	ДЗ	93	31	62	38	24											93	62	38	24																										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗк	54	18	36	20	16											54	36	20	16																										
ЕН.03	Химия	Э	195	65	130	90	40											195	130	90	40																										
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	- / 20 / 16	<b>3411</b>	<b>1137</b>	<b>2274</b>	<b>1230</b>	<b>1004</b>	<b>40</b>										<b>345</b>	<b>230</b>	<b>122</b>	<b>108</b>	<b>744</b>	<b>496</b>	<b>314</b>	<b>182</b>	<b>624</b>	<b>416</b>	<b>170</b>	<b>226</b>	<b>20</b>	<b>648</b>	<b>432</b>	<b>246</b>	<b>166</b>	<b>20</b>	<b>552</b>	<b>368</b>	<b>214</b>	<b>154</b>	<b>498</b>	<b>332</b>	<b>164</b>	<b>168</b>				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	- / 12 / 1	<b>1695</b>	<b>565</b>	<b>1130</b>	<b>654</b>	<b>476</b>											<b>159</b>	<b>106</b>	<b>28</b>	<b>78</b>	<b>480</b>	<b>320</b>	<b>214</b>	<b>106</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>342</b>	<b>228</b>	<b>160</b>	<b>68</b>		<b>261</b>	<b>174</b>	<b>102</b>	<b>72</b>	<b>381</b>	<b>254</b>	<b>122</b>	<b>132</b>				
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	123	41	82	18	64																																			123	82	18	64		
ОП.02	Техническая механика	ДЗ	105	35	70	48	22															105	70	48	22																						
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	147	49	98	76	22																								147	98	76	22													
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	111	37	74	46	28											111	74	46	28																										
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	84	28	56	30	26																																				84	56	30	26	





ПП.06	Практика по профилю специальности	ДЗ	час 180 нед 5										час 180 нед 5																												
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ	нед 4																				4 нед																		
Государственная итоговая аттестация			нед 6																				6 нед																		
Подготовка выпускной квалификационной работы			нед 4																				4 нед																		
Защита выпускной квалификационной работы			нед 2																				2 нед																		
Всего часов обучения по циклам ППСЗ	- /38/22	6642	2214	4428	2524	1864	40	918	612	462	150	1188	792	598	194	832	576	308	268	999	666	332	334	676	468	172	276	20	702	486	246	220	20	598	414	216	198	598	414	190	224
Консультации по 4 часа на одного обучающегося в год		Дисциплин и МДК		612		792		576		666		468		486		414		414																							
Государственная итоговая аттестация		Учебной практики				180		108																																	
1. Программа базовой подготовки		Производств. практика										360		180		72																									
1.1 Дипломная работа		Преддипломная практика														144																									
Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (всего 4 недели)		Экзаменов		1		4		2		4		3		4		2		2																							
Защита дипломной работы с 15.06. по 28.06 (всего 2 недели)		Диф.зачетов		1		9		3		7		3		5		3		7																							
1.2 Государственные экзамены (при их наличии) - 0		Зачетов		0		0		0		0		0		0		0		0																							
		Курсовые работы										1		1																											



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

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	инженерной графики
6	технической механики
7	технологии изготовления хлебобулочных изделий
8	технологического оборудования хлебопекарного производства
9	технологии производства макарон
10	технологического оборудования макаронного производства
11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии
2	микробиологии, санитарии и гигиены
3	электротехники и электронной техники
4	автоматизации технологических процессов
5	метрологии и стандартизации
1	<b>Учебная пекарня</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрир. Министерством юстиции (рег. № 33402 от 1 августа 2014 г.).

#### 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 рабочем учебном плане время на теоретическое и практическое обучение является обязательным; продолжительность занятий - 45 минут.
- объем обязательной (аудиторной) учебной нагрузки студентов в период теоретического обучения составляет 36 часов в неделю;
- максимальная нагрузка студентов в период теоретического обучения составляет 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы студентов в колледже и вне его: обязательную аудиторную нагрузку, самостоятельную работу студентов;

- обучение по учебным циклам - 123 недели; объем учебной практики - 8 недель, производственной практики - 17 недель, преддипломной практики - 4 недели; общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе в зимний период 8 недель;
- в соответствии с рекомендациями по совершенствованию процесса физического воспитания в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования России от 6.09.2002 г. №18-52-1645/18-17) дисциплина «Физическая культура» реализуется в течение всего периода обучения из расчета: для 1 курса - 3 часа в неделю обязательных аудиторных занятий и 1 час самостоятельной работы; для 2, 3 и 4 курсов - еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях);
- колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний;
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных и самостоятельных работ, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса, система оценок четырехбалльная (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично);
- консультации (в количестве 4 часа на одного обучающегося в год) проводятся за счет времени, отведенного на самостоятельную работу;
- выполнение курсовых работ запланировано по профессиональным модулям: ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий (3 курс, 5 семестр); ПМ.03 Производство кондитерских изделий (3 курс, 6 семестр);

- учебная практика, практика по профилю специальности и преддипломная практика проводятся концентрированно или рассредоточено в соответствии с графиком учебного процесса в рамках профессиональных модулей при освоении профессиональных компетенций;
- по итогам реализации ПМ.06 обучающиеся получают рабочую профессию «Кондитер»;
- самостоятельная работа студентов определена из расчета 50% времени, отводимого на обязательную учебную нагрузку, за исключением блока дисциплин ОГСЭ; на дисциплину "Физическая культура" самостоятельная работа составляет 100% времени, отводимого на обязательную учебную нагрузку;
- 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 воинские сборы.

#### **Общеобразовательный цикл**

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. ППССЗ разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Программа среднего общего образования составлена с учетом рекомендаций по организации среднего общего образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015).

#### **Формирование программы среднего общего образования:**

<b>Предметная область</b>	<b>Общая общеобразовательная учебная дисциплина</b>	<b>Общеобразовательная учебная дисциплина по выбору обучающихся</b>	<b>Объем обязательной учебной нагрузки</b>	<b>Объем часов на предметную область</b>
Русский язык и литература	Русский язык		78	249
	Литература		117	
		Русский язык и культура речи	54	
Родной язык и литература	Русский родной язык		36	36
Иностранные языки	Иностранный язык		239	239
Общественные науки	История		165	445
	Обществознание (включая экономику и право)		108	
	География		56	
		Основы философии	48	

		Правовые основы профессиональной деятельности	68	
Математика и информатика	Математика		218	360
	Информатика		100	
		Информационные технологии в профессиональной деятельности	42	
Естественные науки	Химия		238	570
	Биология		72	
	Физика		80	
	Астрономия		36	
		Техническая механика	70	
		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	74	
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура		239	345
	Основы безопасности жизнедеятельности		70	
	Экология		36	
<b>ИТОГО ЧАСОВ:</b>				<b>2244</b>

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно – исследовательской, социальной, художественно – творческой, иной). Индивидуальный проект является обязательным к исполнению обучающимися. Выполняется во 2 семестре за счет объема часов самостоятельной работы.

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

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы (900 часов), и распределяется следующим образом:

- на блок ОГСЭ – 90 часов (54 часов - дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда»; 36 часов - дисциплина «Русский язык и культура речи»);
- на естественнонаучный цикл – 4 часа на увеличение объема учебной нагрузки на дисциплины инвариантной части;
- на профессиональный цикл - 806 часа, в том числе на общепрофессиональные дисциплины 354 часа (дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» в объеме 40 часов 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»; дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» в объеме 104 часов 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»; 40 часов – дисциплина «Документационное обеспечение управления»; 170 часов – дисциплина «Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий»; 264 часов – на увеличение объема учебной нагрузки на дисциплины инвариантной части), на профессиональные модули – 188 часов.

Введение новых дисциплин:

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК</b>	<b>Обязательная учебная нагрузка обучающегося, час</b>
ОГСЭ. 05	Эффективное поведение на рынке труда	36
ОГСЭ. 06	Русский язык и культура речи	54
ОП. 12	Основы предпринимательской деятельности	40
ОП. 13	Основы товароведения продовольственных товаров	104
ОП. 14	Документационное обеспечение управления	40
ОП. 15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий	170

ИТОГО:		444
--------	--	-----

Увеличение объема учебной нагрузки на дисциплины инвариантной части:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Обязательная учебная нагрузка обучающегося, час
ЕН. 03	Химия	4
ОП. 01	Инженерная графика	34
ОП. 02	Техническая механика	30
ОП. 03	Электротехника и электронная техника	50
ОП. 04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	30
ОП. 05	Автоматизация технологических процессов	20
ОП. 06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	10
ОП. 07	Метрология и стандартизация	10
ОП. 08	Правовые основы профессиональной деятельности	30
ОП. 09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	50
МДК 01.01	Технология хранения и подготовки сырья	40
МДК 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	48
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	30
МДК 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	40
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий	30
<b>ИТОГО:</b>		<b>456</b>

#### ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

В рабочем учебном плане закреплены следующие формы контроля знаний в период промежуточной аттестации: экзамен, экзамен квалификационный, 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; на промежуточную аттестацию в учебном плане отводится 7 недель.

Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Для аттестации обучающихся создаются фонды контрольно-измерительных материалов, позволяющих оценивать знания, умения; фонды контрольно-оценочных средств для оценки освоенных компетенций, которые разрабатываются колледжем самостоятельно.

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

Промежуточная аттестация с использованием комплексных видов контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК
1	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	3	Экологические основы природопользования
				Безопасность жизнедеятельности
2	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	4	История
				Основы философии
3	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	8	Эффективное поведение на рынке труда
				Основы предпринимательской деятельности

#### ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Порядок проведения итоговой аттестации предусмотрен программой государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку в объеме 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

#### 6 Распределение общих и профессиональных компетенций

Индекс		Содержание	
<b>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.14	Документационное обеспечения управления
ОГСЭ.02	История	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи	УП.01	Учебная практика
ЕН.01	Математика	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.03	Химия	ПП.02	Практика по профилю специальности
ОП.01	Инженерная графика	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПМ.04	Производство макаронных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПП.04	Практика по профилю специальности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
ОП.10	Охрана труда	ПП.05	Практика по профилю специальности
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров	ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.14	Документационное обеспечения управления
ОГСЭ.02	История	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ОГСЭ.04	Физическая культура	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	УП.01	Учебная практика
ЕН.01	Математика	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.03	Химия	ПП.02	Практика по профилю специальности
ОП.01	Инженерная графика	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий

ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПМ.04	Производство макаронных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПП.04	Практика по профилю специальности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
ОП.10	Охрана труда	ПП.05	Практика по профилю специальности
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров	ПП.06	Практика по профилю специальности

**ОК 3 Принимать решения во стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.**

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.14	Документационное обеспечения управления
ОГСЭ.02	История	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ОГСЭ.04	Физическая культура	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	УП.01	Учебная практика
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.01	Математика	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.02	Практика по профилю специальности
ЕН.03	Химия	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ОП.01	Инженерная графика	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПМ.04	Производство макаронных изделий
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПП.04	Практика по профилю специальности
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.05	Практика по профилю специальности
ОП.10	Охрана труда	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ПП.06	Практика по профилю специальности
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров		

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

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.14	Документационное обеспечения управления
---------	------------------	-------	---

ОГСЭ.02	История	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	УП.01	Учебная практика
ЕН.01	Математика	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.03	Химия	ПП.02	Практика по профилю специальности
ОП.01	Инженерная графика	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПМ.04	Производство макаронных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПП.04	Практика по профилю специальности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
ОП.10	Охрана труда	ПП.05	Практика по профилю специальности
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров	ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.14	Документационное обеспечения управления
ОГСЭ.02	История	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	УП.01	Учебная практика
ЕН.01	Математика	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.03	Химия	ПП.02	Практика по профилю специальности
ОП.01	Инженерная графика	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПМ.04	Производство макаронных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПП.04	Практика по профилю специальности

	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
	ОП.10	Охрана труда	ПП.05	Практика по профилю специальности
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
	ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров	ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</b>				
	ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.14	Документационное обеспечения управления
	ОГСЭ.02	История	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
	ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	УП.01	Учебная практика
	ЕН.01	Математика	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	ЕН.03	Химия	ПП.02	Практика по профилю специальности
	ОП.01	Инженерная графика	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
	ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Практика по профилю специальности
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПМ.04	Производство макаронных изделий
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	ОП.07	Метрология и стандартизация	ПП.04	Практика по профилю специальности
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
	ОП.10	Охрана труда	ПП.05	Практика по профилю специальности
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
	ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров	ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.</b>				
	ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.14	Документационное обеспечения управления
	ОГСЭ.02	История	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
	ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	УП.01	Учебная практика
	ЕН.01	Математика	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	ЕН.03	Химия	ПП.02	Практика по профилю специальности



ОП.01	Инженерная графика	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.04	Производство макаронных изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.04	Практика по профилю специальности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ОП.10	Охрана труда	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПП.05	Практика по профилю специальности
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
		ПП.06	Практика по профилю специальности

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

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.14	Документационное обеспечения управления
ОГСЭ.02	История	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	УП.01	Учебная практика
ЕН.01	Математика	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.03	Химия	ПП.02	Практика по профилю специальности
ОП.01	Инженерная графика	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПМ.04	Производство макаронных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПП.04	Практика по профилю специальности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
ОП.10	Охрана труда	ПП.05	Практика по профилю специальности
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров	ПП.06	Практика по профилю специальности

**ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.14	Документационное обеспечения управления
ОГСЭ.02	История	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	УП.01	Учебная практика
ЕН.01	Математика	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ЕН.03	Химия	ПП.02	Практика по профилю специальности
ОП.01	Инженерная графика	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПМ.04	Производство макаронных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПП.04	Практика по профилю специальности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
ОП.10	Охрана труда	ПП.05	Практика по профилю специальности
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров	ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.10	Охрана труда
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ЕН.03	Химия	ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.14	Документационное обеспечения управления
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	УП.01	Учебная практика
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		
<b>ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.10	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров

	ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
	ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	УП.01	Учебная практика
<b>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.</b>				
	ЕН.01	Математика	ОП.10	Охрана труда
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ЕН.03	Химия	ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.14	Документационное обеспечения управления
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
	ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	УП.01	Учебная практика
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		
<b>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</b>				
	ЕН.01	Математика	ОП.10	Охрана труда
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ЕН.03	Химия	ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.14	Документационное обеспечения управления
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
	ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	УП.01	Учебная практика
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		
<b>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</b>				
	ЕН.01	Математика	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров
	ЕН.03	Химия	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПП.02	Практика по профилю специальности
	ОП.07	Метрология и стандартизация	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

			должностям служащих
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.06	Практика по профилю специальности
ОП.10	Охрана труда		
<b>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.10	Охрана труда
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ЕН.03	Химия	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПП.02	Практика по профилю специальности
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.10	Охрана труда
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ЕН.03	Химия	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПП.02	Практика по профилю специальности
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.10	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.02	Техническая механика	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.02	Практика по профилю специальности
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПП.06	Практика по профилю специальности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		
<b>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ЕН.03	Химия	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.10	Охрана труда	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПП.06	Практика по профилю специальности
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров		
<b>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ЕН.03	Химия	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.10	Охрана труда	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ЕН.03	Химия	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий

ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.10	Охрана труда	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.10	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.02	Техническая механика	ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ПП.03	Практика по профилю специальности
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.10	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.04	Производство макаронных изделий
ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.04	Практика по профилю специальности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		
<b>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</b>			
ЕН.01	Математика	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.03	Химия	ОП.10	Охрана труда
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.04	Производство макаронных изделий

		деятельности		
	ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.04	Практика по профилю специальности
<b>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</b>				
	ЕН.01	Математика	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ЕН.03	Химия	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.01	Инженерная графика	ОП.10	Охрана труда
	ОП.02	Техническая механика	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПМ.04	Производство макаронных изделий
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	ОП.07	Метрология и стандартизация	ПП.04	Практика по профилю специальности
<b>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</b>				
	ЕН.01	Математика	ОП.10	Охрана труда
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
	ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.05	Практика по профилю специальности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		
<b>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</b>				
	ЕН.01	Математика	ОП.10	Охрана труда
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
	ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.05	Практика по профилю специальности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		
<b>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</b>				
	ЕН.01	Математика	ОП.10	Охрана труда
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
	ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.05	Практика по профилю специальности

	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		
<b>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</b>				
	ЕН.01	Математика	ОП.10	Охрана труда
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
	ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.05	Практика по профилю специальности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		
<b>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</b>				
	ЕН.01	Математика	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.10	Охрана труда
	ОП.01	Инженерная графика	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
	ОП.07	Метрология и стандартизация	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организаций
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП.05	Практика по профилю специальности

## 7. Матрица общих и профессиональных компетенций

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
		ПК 4.4														
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК2	ОК 3	ОК 6												
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	ОК1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ОК 3	ОК 6													
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3						



ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3	ПК 5.5		
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК4.3			
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК4.3			
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3							
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.10	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 3.1
		ПК 4.1														
ОП.14	Документационное обеспечение управления	ОК 5	ОК 9	ПК 1.1												
ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3						
ПМ	Профессиональные модули	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		

МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		
УП.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>		
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4		
ПП.02	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4		
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>		
МДК.03.01.	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4		
МДК 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4		
ПП.03	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4		
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>			
МДК. 04.01	Технология производства макаронных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3			
ПП 04	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3			
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>	
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ПП.05	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>
		<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>										
МДК 06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 6.1	ПК 6.2											
ПП.06	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 6.1	ПК 6.2											