

Департамент внутренней и кадровой политики белгородской области

Утверждаю
Директор
А.В.Шелудченко

Рассмотрен на заседании Педагогического
совета
Протокол № 8 от 15.05.2020

08.06.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация: Техник - технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ 3г 10м год начала подготовки по Уг 2020

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 373

14	
15	
16	
17	

18	
19	
20	

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф. деятельности
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф. деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика

	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 3		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности

МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника

	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностраный язык в проф.деятельности
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН.0.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История

	ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф. деятельности
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф. деятельности
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика

ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Инженерная графика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)