

Департамент образования Белгородской области

Утверждаю  
Директор  
А.В.Шелудченко

30.06.2021

## 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 ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ 3г 10м год начала подготовки по УГ 2021

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
<b>ОК 1</b>	<b>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
<b>ОК 2</b>	<b>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий

	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
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
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	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	Учебная практика
	ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
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
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	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	Учебная практика
	ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	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	Учебная практика
	ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	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	Учебная практика
	ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	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	Учебная практика
	ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.05.02	Основы предпринимательства
	ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
	МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
	МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
	ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ОК 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
<b>ОК 9</b>	<b>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
<b>ПК 1.1</b>	<b>Организовывать и производить приемку сырья.</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.01	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер

ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.02	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестопад
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.03	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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	Учебная практика
ПП.04	Производственная (по профилю специальности) практика
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 19137 Тестовод
МДК.06.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.06	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	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
МДК.05.02	Основы предпринимательства
ПП.05	Производственная (по профилю специальности) практика



	Nº
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
	13
	1
	2
	3
	4
	5
	1
	2
	3
	1
	2

Наименование
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии изготовления хлебобулочных изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
технологии производства макарон;
технологического оборудования макаронного производства;
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории:
химии;
микробиологии, санитарии и гигиены;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.
Учебная пекарня.
Спортивный комплекс:
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
актовый зал.