

Министерство образования и науки Кузбасса

Утверждаю

Директор ГПОУ БелТТИСУ



Ляпкина Л.В.

15.06.2020

Рассмотрен на заседании педагогического
совета ГПОУ БелТТИСУ
Протокол № 19 от 15.06.2020.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Беловский техникум технологий и сферы услуг"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014 № 373

| Date | | Time | | Location | | Weather | | Wind | | Sea | | Visibility | | Temperature | | Humidity | | Pressure | | Other | |
|------|-------|------|--------|----------|--------|---------|------|------|-------|--------|-----------|------------|---------|-------------|-----------|----------|------------|----------|---------|---------|---------|
| Day | Month | Hour | Minute | Lat | Long | Temp | Wind | Dir | Force | Height | Direction | Distance | Surface | Air | Sea Level | Relative | Barometric | Remarks | Remarks | Remarks | Remarks |
| 1 | 1950 | 08 | 00 | 10 00 | 100 00 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 2 | 1950 | 08 | 05 | 10 05 | 100 05 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 3 | 1950 | 08 | 10 | 10 10 | 100 10 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 4 | 1950 | 08 | 15 | 10 15 | 100 15 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 5 | 1950 | 08 | 20 | 10 20 | 100 20 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 6 | 1950 | 08 | 25 | 10 25 | 100 25 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 7 | 1950 | 08 | 30 | 10 30 | 100 30 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 8 | 1950 | 08 | 35 | 10 35 | 100 35 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 9 | 1950 | 08 | 40 | 10 40 | 100 40 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 10 | 1950 | 08 | 45 | 10 45 | 100 45 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 11 | 1950 | 08 | 50 | 10 50 | 100 50 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 12 | 1950 | 08 | 55 | 10 55 | 100 55 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 13 | 1950 | 09 | 00 | 11 00 | 101 00 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 14 | 1950 | 09 | 05 | 11 05 | 101 05 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 15 | 1950 | 09 | 10 | 11 10 | 101 10 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 16 | 1950 | 09 | 15 | 11 15 | 101 15 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 17 | 1950 | 09 | 20 | 11 20 | 101 20 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 18 | 1950 | 09 | 25 | 11 25 | 101 25 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 19 | 1950 | 09 | 30 | 11 30 | 101 30 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 20 | 1950 | 09 | 35 | 11 35 | 101 35 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 21 | 1950 | 09 | 40 | 11 40 | 101 40 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 22 | 1950 | 09 | 45 | 11 45 | 101 45 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 23 | 1950 | 09 | 50 | 11 50 | 101 50 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 24 | 1950 | 09 | 55 | 11 55 | 101 55 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 25 | 1950 | 10 | 00 | 12 00 | 102 00 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 26 | 1950 | 10 | 05 | 12 05 | 102 05 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 27 | 1950 | 10 | 10 | 12 10 | 102 10 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 28 | 1950 | 10 | 15 | 12 15 | 102 15 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 29 | 1950 | 10 | 20 | 12 20 | 102 20 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 30 | 1950 | 10 | 25 | 12 25 | 102 25 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 31 | 1950 | 10 | 30 | 12 30 | 102 30 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 32 | 1950 | 10 | 35 | 12 35 | 102 35 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 33 | 1950 | 10 | 40 | 12 40 | 102 40 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 34 | 1950 | 10 | 45 | 12 45 | 102 45 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 35 | 1950 | 10 | 50 | 12 50 | 102 50 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 36 | 1950 | 10 | 55 | 12 55 | 102 55 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 37 | 1950 | 11 | 00 | 13 00 | 103 00 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 38 | 1950 | 11 | 05 | 13 05 | 103 05 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 39 | 1950 | 11 | 10 | 13 10 | 103 10 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 40 | 1950 | 11 | 15 | 13 15 | 103 15 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 41 | 1950 | 11 | 20 | 13 20 | 103 20 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 42 | 1950 | 11 | 25 | 13 25 | 103 25 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 43 | 1950 | 11 | 30 | 13 30 | 103 30 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 44 | 1950 | 11 | 35 | 13 35 | 103 35 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 45 | 1950 | 11 | 40 | 13 40 | 103 40 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 46 | 1950 | 11 | 45 | 13 45 | 103 45 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 47 | 1950 | 11 | 50 | 13 50 | 103 50 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 48 | 1950 | 11 | 55 | 13 55 | 103 55 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 49 | 1950 | 12 | 00 | 14 00 | 104 00 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 50 | 1950 | 12 | 05 | 14 05 | 104 05 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 51 | 1950 | 12 | 10 | 14 10 | 104 10 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 52 | 1950 | 12 | 15 | 14 15 | 104 15 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 53 | 1950 | 12 | 20 | 14 20 | 104 20 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 54 | 1950 | 12 | 25 | 14 25 | 104 25 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 55 | 1950 | 12 | 30 | 14 30 | 104 30 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 56 | 1950 | 12 | 35 | 14 35 | 104 35 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 57 | 1950 | 12 | 40 | 14 40 | 104 40 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 58 | 1950 | 12 | 45 | 14 45 | 104 45 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 59 | 1950 | 12 | 50 | 14 50 | 104 50 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |
| 60 | 1950 | 12 | 55 | 14 55 | 104 55 | 20 | 10 | 090 | 10 | 3 | 090 | 10 | 10 | 20 | 100 | 75 | 1010 | | | | |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|--|
| ЖК1 | |
| 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 |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЭ.06 | Психология общения |
| ОГСЭ.07 | Защита прав потребителей |
| ОГСЭ.08 | Введение в специальность |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная технология |
| 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 |
| ОП.12 | Основы эффективного поведения на рынке труда |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |
| УП.01.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий |
| УП.04.01 | Производство макаронных изделий |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.05.01 | Организацшя работы структурного подразделения |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЭ.06 | Психология общения |
| ОГСЭ.07 | Защита прав потребителей |
| ОГСЭ.08 | Введение в специальность |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная технология |
| 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 предприятия и маркетинга |
| ОП.10 | Охрана труда |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.12 | Основы эффективного поведения на рынке труда |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |
| УП.01.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| МДК.04.01 | Технология производства наваренных изделий |
| УП.04.01 | Производство наваренных изделий |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ОК.3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индикс | Содержание |
|-----------|--|
| ОГСЗ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЗ.04 | Финансовая культура |
| ОГСЗ.05 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЗ.06 | Психология общения |
| ОГСЗ.07 | Защита прав потребителей |
| ОГСЗ.08 | Введение в специальность |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная технология |
| 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 |
| ОП.12 | Основы эффективного поведения на рынке труда |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |
| УП.01.01 | Прямока, хранение и подготовка сырья к переработке |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий |
| УП.04.01 | Производство макаронных изделий |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОГСЗ.01 | Основы философии |
| ОГСЗ.02 | История |
| ОГСЗ.03 | Иностранный язык |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЭ.06 | Психология общения |
| ОГСЭ.07 | Защита прав потребителей |
| ОГСЭ.08 | Введение в специальность |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная технология |
| 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 |
| ОП.12 | Основы эффективного поведения на рынке труда |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |
| УП.01.01 | Пряжка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий |
| УП.04.01 | Производство макаронных изделий |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЭ.06 | Психология общения |
| ОГСЭ.07 | Защита прав потребителей |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|--|
| ОГСЭ.06 | Введение в специальность |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная технология |
| 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 |
| ОП.12 | Основы эффективного поведения на рынке труда |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |
| УП.01.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий |
| УП.04.01 | Производство макаронных изделий |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| 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 |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЭ.06 | Психология общения |
| ОГСЭ.07 | Защита прав потребителей |
| ОГСЭ.08 | Введение в специальность |
| ЕН.01 | Математика |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная технология |
| 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 |
| ОП.12 | Основы эффективного поведения на рынке труда |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |
| УП.01.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий |
| УП.04.01 | Производство макаронных изделий |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| 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 |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЭ.06 | Психология общения |
| ОГСЭ.07 | Защита прав потребителей |
| ОГСЭ.08 | Введение в специальность |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная технология |
| 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 | Превыше основы профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Основы экономики менеджмента и маркетинга |
| ОП.10 | Охрана труда |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.12 | Основы эффекивного поведения на рынке труда |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |
| УП.01.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий |
| УП.04.01 | Производство макаронных изделий |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| 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 технология |
| 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 |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Основы экономики менеджмента и маркетинга |
| ОП.10 | Охрана труда |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.12 | Основы эффективного поведения на рынке труда |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |
| УП.01.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий |
| УП.04.01 | Производство макаронных изделий |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.06 | Введение в специальность |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная технология |
| 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 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| МДК.04.01 | Технология производства накаронных изделий |
| УП.04.01 | Производство накаронных изделий |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПК 1.1 | Организовывать и производить приемку 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 предприятия и маркетинга |
| ОП.10 | Охрана труда |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |
| УП.01.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| 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 |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|--|
| УП.01.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| 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.01.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| 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.01.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| 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 |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| ОП.1.1 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| 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.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| 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.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПК 2.4 | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебобулочного производства. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| ОП.03 | Электротехника и электронная технология |
| 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 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| 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 и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| 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 и кондитерских изделий |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|--|
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| 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 и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| 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 технология |
| 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 и кондитерских изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и кондитерских изделий |
| УП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПП.03.01 | Производство кондитерских изделий |
| ПК 4.1 | Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий. |
| ЕН.01 | Математика |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|--|
| 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.04.01 | Производство макаронных изделий |
| 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.04.01 | Производство макаронных изделий |
| 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 технология |
| 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 |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий |
| УП.04.01 | Производство макаронных изделий |
| 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 |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| 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 |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| 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 |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| ПК 5.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| 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 |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| 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 |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения |
| ПК 6.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПК 6.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПК 6.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер |
| ПК 6.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание |
|----------|---|
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12501 Кондитер |
| ПП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12501 Кондитер |
| ПК 6.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индикс | Наименование | Формируемые компетенции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|-------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-------|
| | | 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 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | | |
| ОП | Общепрофессиональные дисциплины | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| | | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК 5.4 | ПК 5.5 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | ПК 14 | ПК 15 | ПК 16 | ПК 17 | ПК 18 | ПК 19 | ПК 20 | ПК 21 | ПК 22 | ПК 23 | ПК 24 | ПК 25 | ПК 26 |
| | | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | ПК 14 |
| | | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК 5.4 | ПК 5.5 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | ПК 14 | ПК 15 | ПК 16 | ПК 17 | ПК 18 | ПК 19 | ПК 20 | ПК 21 | ПК 22 | ПК 23 | ПК 24 | ПК 25 | ПК 26 |
| | | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | ПК 14 |
| ОП.01 | Историческая география | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК 5.4 | ПК 5.5 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | ПК 14 | ПК 15 | ПК 16 | ПК 17 | ПК 18 | ПК 19 | ПК 20 | ПК 21 | ПК 22 | ПК 23 | ПК 24 | ПК 25 | |
| ОП.02 | Техническая механика | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ОП.08 | Практические основы профессиональной деятельности | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ОП.09 | Основы экономики менеджмента и маркетинга | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ОП.10 | Охрана труда | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ОП.12 | Основы эффективного поведения на рынке труда | 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 | ПК 6 | ПК 7 | ПК 8 | ПК 9 | ПК 10 | ПК 11 | ПК 12 | ПК 13 | |
| ПМ | Профессиональные модули | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | ПК 1.5 | ПК 1.6 | ПК 1.7 | ПК 1.8 | ПК 1.9 | ПК 1.10 | ПК 1.11 | ПК 1.12 | ПК 1.13 | ПК 1.14 | ПК 1.15 | ПК 1.16 | |
| | | ПК 1.4 | ПК 1.5 | ПК 1.6 | ПК 1.7 | ПК 1.8 | ПК 1.9 | ПК 1.10 | ПК 1.11 | ПК 1.12 | ПК 1.13 | ПК 1.14 | ПК 1.15 | ПК 1.16 | ПК 1.17 | ПК 1.18 | ПК 1.19 | ПК 1.20 | ПК 1.21 | ПК 1.22 | ПК 1.23 | ПК 1.24 | ПК 1.25 | ПК 1.26 | ПК 1.27 | ПК 1.28 | |
| 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 | ПК 1.5 | ПК 1.6 | ПК 1.7 | ПК 1.8 | ПК 1.9 | ПК 1.10 | ПК 1.11 | ПК 1.12 | ПК 1.13 | ПК 1.14 | ПК 1.15 | ПК 1.16 | |
| УП.01.01 | 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 | ПК 1.5 | ПК 1.6 | ПК 1.7 | ПК 1.8 | ПК 1.9 | ПК 1.10 | ПК 1.11 | ПК 1.12 | ПК 1.13 | ПК 1.14 | ПК 1.15 | ПК 1.16 | |
| УП.01.01 | 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 | ПК 1.5 | ПК 1.6 | ПК 1.7 | ПК 1.8 | ПК 1.9 | ПК 1.10 | ПК 1.11 | ПК 1.12 | ПК 1.13 | ПК 1.14 | ПК 1.15 | ПК 1.16 | |
| ПМ.02 | Производство хлеба и хлебобулочных 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 1.5 | ПК 1.6 | ПК 1.7 | ПК 1.8 | ПК 1.9 | ПК 1.10 | ПК 1.11 | ПК 1.12 | ПК 1.13 | ПК 1.14 | ПК 1.15 | ПК 1.16 | |
| | | ПК 1.4 | ПК 1.5 | ПК 1.6 | ПК 1.7 | ПК 1.8 | ПК 1.9 | ПК 1.10 | ПК 1.11 | ПК 1.12 | ПК 1.13 | ПК 1.14 | ПК 1.15 | ПК 1.16 | ПК 1.17 | ПК 1.18 | ПК 1.19 | ПК 1.20 | ПК 1.21 | ПК 1.22 | ПК 1.23 | ПК 1.24 | ПК 1.25 | ПК 1.26 | ПК 1.27 | | |
| | Технология производства хлеба и хлебобулочных | 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 1.5 | ПК 1.6 | ПК 1.7 | ПК 1.8 | ПК 1.9 | ПК 1.10 | ПК 1.11 | ПК 1.12 | ПК 1.13 | ПК 1.14 | ПК 1.15 | ПК 1.16 | |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс компетенции | Наименование компетенции | Формируемые компетенции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|-------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------|--------|--------|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------|--------|--------|--|--|
| | | ПК 2.4 | 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 3.4 | 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 | | |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий | ПК 2.4 | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| УП.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий | ПК 2.4 | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03 | Производство 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | Технология производства сахарных и 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных и 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.03.01 | Производство 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.03.01 | Производство 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04 | Производство 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.04.01 | Производство 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.04.01 | Производство 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | Организация работы структурного подразделения | 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации | ПК 5.4 | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения | 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.05.01 | Организация работы структурного подразделения | 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.06.01 | Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер | ПК 6.4 | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | | | | | | | | | | | | | |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.06.01 | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | | | | | | | | | | | | | | |

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

| | |
|----|--|
| | Кабинеты: |
| 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 |
| | Лаборатории: |
| 1 | химии |
| 2 | микробиологии, санитарии и гигиены |
| 3 | электротехники и электронной техники |
| 4 | автоматизации технологических процессов |
| 5 | метрологии и стандартизации |
| 6 | учебная аптека |
| | Спортивный комплекс: |
| 1 | спортивный зал |
| 2 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3 | место для стрельбы |
| | Залы: |
| 1 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | актовый зал |

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

| |
|---|
| <p>Настоящий учебный план разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №373 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. №33402 от 01 августа 2014 года), и рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, одобренных по итогам совещания (ФГАУ "ФИРО", 25.02.2015), письмом Министерства образования и науки Российской Федерации №06-259 от 17.03.2015. Учебный план является частью основной профессиональной образовательной программы и вводится в действие с 01 сентября 2020 года.</p> |
| <p>Организация учебного процесса:</p> |
| <p>Учебный процесс организуется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года №464, с учетом изменений, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года №1580; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 года №1015.</p> |
| <p>Продолжительность учебной недели - 6 дней. Учебные занятия проводятся парами, максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. На втором курсе предусматривается выполнение курсовой работы по ПМ.01 "Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке", на третьем курсе предусматривается ПМ.02 "Производство хлеба и хлебобулочных изделий". Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля.</p> |
| <p>Дисциплина "Физическая культура", изучаемая в рамках федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Изменение часов учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям, указанных в настоящем рабочем учебном плане в течение всего срока освоения студентами основной профессиональной образовательной программы не допускается.</p> |
| <p>Профессиональный цикл:</p> |
| <p>Программа профессионального модуля ПМ.06 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" разработана на основе ЕТКС работ и профессий рабочих, утвержденных Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Выбор подготовляемых профессий основан на изучении спроса работодателей-партнеров техникума по профилю. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер. По результатам освоения профессионального модуля обучающийся получает свидетельство о получении профессии рабочего, служащего.</p> |
| <p>Формирование вариативной части:</p> |
| <p>Вариативная часть циклов основной профессиональной образовательной программы составляет 29,7% от общего объема времени, отведенного на их изучение. Вариативная часть в объеме 1350 часов распределена следующим образом: - для углубления подготовки, определяемое содержанием обязательной части профессиональной подготовки за счет добавления часов в объеме - 1047 часов: "Инженерная графика" в объеме 60 часов; "Техническая механика" в объеме 40 часов; "Электротехника и электронная технология" в объеме 20 часов; "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве" в объеме 20 часов; "Автоматизация технологических процессов" в объеме 22 часов; "Информационные технологии в профессиональной деятельности" в объеме 63 часов; " Метрология и стандартизация" в объеме 22 часа; " Основы экономики, менеджмента и маркетинга" в объеме 125 часов; в профессиональные модули: в ПМ.01 "Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке" в МДК 01.01 "Технология хранения и подготовки сырья" в объеме 165 часов, в ПМ.02 "Производство хлеба и хлебобулочных изделий" в МДК 02.01 "Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий" в объеме 250 часов, в ПМ.03 "Производство мучных кондитерских изделий" в МДК 03.01 "Технология производства сахаристых кондитерских изделий" в объеме 130 часов и МДК 03.02 "Технология производства мучных кондитерских изделий" в объеме 130 часов, - на расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части основной профессиональной образовательной программы за счет введения дополнительных учебных дисциплин в объеме 303 часа: - в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин: "Русский язык и культура речи" в объеме 62 часов, "Психология общения" в объеме 45 часов; "Защита прав потребителей" в объеме 47 часов; "Введение в специальность" в объеме 92 часов; "Основы эффективного поведения на рынке труда" в объеме 57 часов;</p> |
| <p>Порядок проведения учебной и производственной практики:</p> |

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

| |
|--|
| <p>Настоящий учебный план 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 Российской Федерации №373 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. №33402 от 01 августа 2014 года), и рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, одобренных по итогам совещания ФГАУ "ФИРО", 25.02.2015), письмо Министерства образования и науки Российской Федерации №06-259 от 17.03.2015. Учебный план является частью основной профессиональной образовательной программы и вводится в действие с 01 сентября 2020 года.</p> |
| <p>Организация учебного процесса:</p> |
| <p>Учебный процесс организуется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года №464, с учетом изменений, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года №1580; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 года №1015.</p> |
| <p>Продолжительность учебной недели - 6 дней. Учебные занятия проводятся парами, максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. На втором курсе предусматривается выполнение курсовой работы по ПМ.01 "Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке", на третьем курсе предусматривается ПМ.02 "Производство хлеба и хлебобулочных изделий". Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля.</p> |
| <p>Дисциплина "Физическая культура", изучаемая в рамках федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Изменение часов учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям, указанных в настоящем рабочем учебном плане в течение всего срока освоения студентами основной профессиональной образовательной программы не допускается.</p> |
| <p>Профессиональный цикл:</p> |
| <p>Программа профессионального модуля ПМ.06 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" разработан на основе ЕТКС работ и профессий рабочих, утвержденных Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Выбор преподаваемых профессий основан на изучении спроса работодателей-партнеров техникума по профилю. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер. По результатам освоения профессионального модуля обучающийся получает свидетельство о получении профессии рабочего, служащего.</p> |
| <p>Формирование вариативной части:</p> |
| <p>Вариативная часть циклов основной профессиональной образовательной программы составляет 29,7% от общего объема времени, отведенного на их изучение. Вариативная часть в объеме 1350 часов распределена следующим образом: - для углубления подготовки, определяемое содержанием обязательной части профессиональной подготовки за счет добавления часов в объеме - 1047 часов: "Инженерная графика" в объеме 60 часов; "Техническая механика" в объеме 40 часов; "Электротехника и электронная технология" в объеме 20 часов; "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве" в объеме 20 часов; "Автоматизация технологических процессов" в объеме 22 часов; "Информационные технологии в профессиональной деятельности" в объеме 63 часов; " Метрология и стандартизация" в объеме 22 часов; "Основы экономики, менеджмента и маркетинга" в объеме 125 часов; в профессиональные модули: в ПМ.01 "Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке" в МДК 01.01 "Технология хранения и подготовки сырья" в объеме 165 часов, в ПМ.02 "Производство кондитерских изделий" в МДК 02.01 "Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий" в объеме 250 часов, в ПМ.03 "Производство мучных кондитерских изделий" в МДК 03.01 "Технология производства сахаристых кондитерских изделий" в объеме 130 часов и МДК 03.02 "Технология производства мучных кондитерских изделий" в объеме 130 часов, - на расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части основной профессиональной образовательной программы за счет введения дополнительных учебных дисциплин в объеме 303 часа: - в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин: "Русский язык и культура речи" в объеме 62 часов, "Психология общения" в объеме 45 часов; "Защита прав потребителей" в объеме 47 часов; "Введение в специальность" в объеме 92 часов; "Основы эффективного поведения на рынке труда" в объеме 57 часов;</p> |
| <p>Порядок проведения учебной и производственной практики:</p> |

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

| | |
|---|---|
| <p>Практика организуется и осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года №291. При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются виды практик: - учебная практика в объеме 10 недель; - производственная практика по профилю специальности в объеме 15 недель, - преддипломная практика в объеме 4 недели. Учебная и производственная практики проводятся централизованно как на базе техникума, так и на базе предприятий-партнеров техникума, направление которых соответствует профилю подготовки студентов. Преддипломная практика является завершающим этапом обучения, проводится на предприятиях города и региона.</p> <p>Формы проведения консультаций:</p> <p>В период обучения с обучающимися проводятся индивидуальные и групповые консультации, предусмотренные учебным планом в объеме 400 часов в объеме по 100 часов на каждый учебный год.</p> <p>Текущий контроль знаний:</p> <p>Формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются методическими объединениями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Все дисциплины, МДК, все виды практик учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, зачет, дифференцированный зачет). Профессиональные модули завершаются квалификационными экзаменами или комплексными квалификационными экзаменами, которые проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, выделенного учебным планом на дисциплину или практику. Промежуточная аттестация проводится по мере завершения дисциплин и практик в течение 3 недель по общеобразовательному циклу и 1 недели по профессиональному циклу за весь курс обучения.</p> <p>Итоговая аттестация:</p> <p>Организуется и осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968, с учетом изменений, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 года №74; с учетом изменений, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 года №1138; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 декабря 2013 г. №1400. Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку выпускной квалификационной работы в объеме 4 недель и защиту выпускной квалификационной работы в объеме 2 недель.</p> | |
| Согласовано | |
| Зам. директора по УПР |  Акимова О.В. |
| Зав. учебной частью |  Бахарова Т.Н. |
| Председатель ЦМК общеобразовательных дисциплин |  Антонова М.Л. |
| Председатель ЦМК |  Сорокумова И.В. |