

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.06.2026 9:11:33
Уникальный программный ключ:
3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 26.04.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ
ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Факультет: Факультет среднего профессионального образования

Квалификация: Техник
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)	2026
Учебный год	2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 341 от 18.05.2022

Основной	Виды деятельности
+	ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
+	лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
+	обеспечение деятельности структурного подразделения

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12		13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I																	Э	К	К																					Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II																	Э	К	К																	У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III																	Э	К	К													У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV														У	П	П	Э	К	К									П	П	П	П	Э	П	П	П	П	П	Э	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	16	23	39	16	18	34	16	12	28	13	8	21	122
У	Учебная практика					2	2		4	4	1		1	7
П	Производственная практика					4	4		8	8	2	8	10	22
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	2	3	9
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	10	2		2	33
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов		30												
Групп		1												

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 ТППРС ООО очная 2026.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование															Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1170	1170	276	30		100%	0%	612	864						
+	ОУД.01	Русский язык	1					44	44	32	32	6	6		44		44							
+	ОУД.02	Литература			2			117	117	92	92	25			47	70		117						
+	ОУД.03	История			1			80	80	64	64	16			40	40	80							
+	ОУД.04	Обществознание			2			69	69	69	69				39	30		69						
+	ОУД.05	География			2			49	49	46	46	3			19	30		49						
+	ОУД.06	Иностранный язык			2			85	85	78	78	7			45	40	32	53						
+	ОУД.07	Математика	2					214	214	156	156	52	6		114	100	64	150						
+	ОУД.08	Физическая культура			2			94	94	78	78	16			94		34	60						
+	ОУД.09	Основы безопасности и защиты Родины			2			46	46	46	46				46			46						
+	ОУД.10	Физика	2					117	117	92	92	19	6		117			117						
+	ОУД.11	Астрономия			2			46	46	46	46				46			46						
+	ОУД.12	Родной язык			2			46	46	46	46				46			46						
СОО.Среднее общее образование								469	469	325	325	132	12		469		358	111						
+	БД	Базовые дисциплины																						
+	ПД	Профильные дисциплины	12		1			417	417	293	293	112	12		417		306	111						
+	ОУД.13	Информатика	2					111	111	69	69	36	6		111			111						
+	ОУД.14	Химия	1					160	160	112	112	42	6		160		160							
+	ОУД.15	Биология			1			146	146	112	112	34			146		146							
+	ПОО	Предлагаемые ОО			1			52	52	32	32	20			52		52							
+	ПОО.01	Введение в специальность / Технология продуктов питания из растительного сырья			1			52	52	32	32	20			52		52							
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	2938	2938	1430	96		3174	1290			612	900	612	900	612	828
СГ.Социально-гуманитарный цикл								869	869	768	768	95	6		869				272	288	76	107	52	74
+	СГ.01	Основы философии			6			55	55	48	48	7			55							55		
+	СГ.02	История России			3			52	52	48	48	4			52				52					
+	СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		46	8			196	196	166	166	30			196				42	48	38	26	26	16
+	СГ.04	Физическая культура		46	8		357	186	186	166	166	20			186				38	42	38	26	26	16
+	СГ.05	Безопасность жизнедеятельности			3			70	70	64	64	6			70				70					
+	СГ.06	Математика			3			70	70	64	64	6			70				70					
+	СГ.07	Основы бережливого производства			4			78	78	72	72	6			78					78				
+	СГ.08	Химия	4					120	120	108	108	6	6		120				120					
+	СГ.09	Основы финансовой грамотности			8			42	42	32	32	10			42									42
ОП.Общепрофессиональный цикл								907	907	718	718	147	42		907				254	150	200		240	63
+	ОП.01	Инженерная графика			4			150	150	144	144	6			150					150				
+	ОП.02	Техническая механика		3				102	102	64	64	38			102				102					
+	ОП.03	Электротехника и электронная техника	3					78	78	64	64	8	6		78				78					
+	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3					74	74	64	64	4	6		74				74					
+	ОП.05	Автоматизация технологических процессов	7					79	79	65	65	8	6		79								79	
+	ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	8					63	63	40	40	17	6		63									63
+	ОП.07	Метрология и стандартизация	7					82	82	52	52	24	6		82								82	
+	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности			7			79	79	65	65	14			79								79	
+	ОП.09	Основы менеджмента и маркетинга	5					86	86	64	64	16	6		86						86			

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
21	Экономические дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
21	Экономические дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
19	Общеобразовательные дисциплины
24	СПО Энергообеспечение предприятий
22	СПО Ветеринария
24	СПО Энергообеспечение предприятий
19	Общеобразовательные дисциплины
23	СПО Технология продукции
20	Правовые дисциплины
21	Экономические дисциплины

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 ТППРС ООО очная 2026.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование															Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	ОП.10	Процессы и аппараты пищевых производств	5					114	114	96	96	12	6		114						114			
П.Профессиональный цикл								2472	2472	1452	1452	972	48		1182	1290			86	462	336	793	320	475
+	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	4	4	44			548	548	424	424	118	6		548				86	462				
+	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья			4			326	326	208	208	118			326				86	240				
+	УП.01.01	Учебная практика		4				72	72	72	72				72					72				
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			144	144	144	144				144					144				
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4					6	6				6		6					6				
+	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	6	66	56	6		640	640	520	520	114	6		490	150					230	410		
+	МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий			5			94	94	64	64	30			94						94			
+	МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		6		6		324	324	240	240	84			324						136	188		
+	УП.02.01	Учебная практика		6				72	72	72	72				72							72		
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			144	144	144	144					144						144		
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6					6	6				6		6							6		
+	ПМ.03	Производство кондитерских изделий	56	6	66			489	489	216	216	267	6		489						106	383		
+	МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	5					106	106	96	96	10			106						106			
+	МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий			6			161	161	120	120	41			161							161		
+	УП.03.01	Учебная практика		6				72	72			72			72							72		
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			144	144			144			144							144		
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6					6	6				6		6							6		
+	ПМ.04	Производство макаронных изделий	7	77	77			320	320	156	156	158	6		320								320	
+	МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий			7			72	72	52	52	20			72								72	
+	МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий		7				134	134	104	104	30			134								134	
+	УП.04.01	Учебная практика		7				36	36			36			36								36	
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72			72			72								72	
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7					6	6				6		6								6	
+	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	8		88			238	238	64	64	168	6		72	166								238
+	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации			8			88	88	64	64	24			88									88
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			144	144			144			72	72								144
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8					6	6				6		6									6
+	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	88		8			237	237	72	72	147	18		72	165								237
+	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	8					87	87	72	72	3	12		87									87
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			144	144			144			72	72								144

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия
23	СПО Технология продукции общественного питания и химия

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
23	СПО Технология продукции
23	СПО Технология продукции

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОК
ОУД.07	Математика	
ПД	Профильные дисциплины	
ОУД.14	Химия	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПОО.01	Введение в специальность / Технология продуктов питания из растительного сырья	
СГ.06	Математика	
СГ.08	Химия	
ОП.01	Инженерная графика	
ОП.02	Техническая механика	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.07	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Процессы и аппараты пищевых производств	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК
ОУД.07	Математика	
ОУД.09	Основы безопасности и защиты Родины	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПОО.01	Введение в специальность / Технология продуктов питания из растительного сырья	
ОП.01	Инженерная графика	
ОП.02	Техническая механика	
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ОК
СГ.07	Основы бережливого производства	
СГ.09	Основы финансовой грамотности	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.09	Основы менеджмента и маркетинга	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОК

Индекс	Содержание	Тип
ОУД.08	Физическая культура	
ПД	Профильные дисциплины	
ОУД.14	Химия	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК
СГ.01	Основы философии	
СГ.02	История России	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК
СГ.01	Основы философии	
СГ.02	История России	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.07	Основы бережливого производства	
СГ.08	Химия	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.07	Метрология и стандартизация	
ОП.10	Процессы и аппараты пищевых производств	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК
СГ.04	Физическая культура	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОК
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
Вид деятельности: ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		

Индекс	Содержание	Тип
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	
УП.03.01	Учебная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	
УП.04.01	Учебная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	
Вид деятельности: лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	
УП.01.01	Учебная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
Вид деятельности: обеспечение деятельности структурного подразделения		
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	ПК
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	ПК
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	ПК
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	ПК
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию	ПК

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.
СОО	Среднее общее образование	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.
БД	Базовые дисциплины	
ПД	Профильные дисциплины	ОК 01.; ОК 04.
ОУД.13	Информатика	
ОУД.14	Химия	ОК 01.; ОК 04.
ОУД.15	Биология	
ПОО	Предлагаемые ОО	ОК 01.; ОК 02.
ПОО.01	Введение в специальность / Технология продуктов питания из растительного сырья	ОК 01.; ОК 02.
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СГ.01	Основы философии	ОК 05.; ОК 06.
СГ.02	История России	ОК 05.; ОК 06.
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09.
СГ.04	Физическая культура	ОК 08.
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.
СГ.06	Математика	ОК 01.
СГ.07	Основы бережливого производства	ОК 03.; ОК 07.
СГ.08	Химия	ОК 01.; ОК 07.
СГ.09	Основы финансовой грамотности	ОК 03.
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.
ОП.01	Инженерная графика	ОК 01.; ОК 02.
ОП.02	Техническая механика	ОК 01.; ОК 02.
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 03.; ОК 04.
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 07.
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 04.
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 02.
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 07.
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 03.; ОК 06.
ОП.09	Основы менеджмента и маркетинга	ОК 03.
ОП.10	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01.; ОК 07.
П	Профессиональный цикл	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	ПК 3.1.; ПК 3.2.
УП.01.01	Учебная практика	ПК 3.1.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 3.2.
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 1.2.
УП.02.01	Учебная практика	ПК 1.1.
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.2.
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
УП.03.01	Учебная практика	ПК 1.1.
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.2.
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	ПК 1.1.
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	ПК 1.2.
УП.04.01	Учебная практика	ПК 1.1.
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.2.
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 4.2.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 1.2.
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	ПК 1.2.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.2.
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	ПК 1.2.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.