

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шхагапсоев Заурби Лелович

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.06.2026 11:25:35

Уникальный программный ключ:

3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

Министерство сельского хозяйства 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 № 13 от 29.06.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет: Факультет среднего профессионального образования

Квалификация: техник-технолог

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)

2023

Учебный год

2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 341 от 18.05.2022

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31					
	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	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	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
IV														У	П	П	Э	К	К										П	П	П	П	П	П	П	П	Э	П	П	П	П	П	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	17	33	16	12	28	13	9	22	122
У	Учебная практика					2	2		4	4	1		1	7
П	Производственная практика (по профилю специальности)					4	4		8	8	2	8	10	22
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену											4	4	4
Г	Демонстрационный экзамен											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов											31			
Групп											1			

Студентов				31	
Групп				1	

Степень и форма обучения	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Курс 6	Курс 7	Курс 8	Курс 9	Курс 10	Курс 11	Курс 12	Курс 13	Курс 14	Курс 15	Курс 16	Курс 17	Курс 18	Курс 19	Курс 20	Курс 21	Курс 22	Курс 23	Курс 24	Курс 25	Курс 26	Курс 27	Курс 28	Курс 29	Курс 30	Курс 31	Курс 32	Курс 33	Курс 34	Курс 35	Курс 36	Курс 37	Курс 38	Курс 39	Курс 40	Курс 41	Курс 42	Курс 43	Курс 44	Курс 45	Курс 46	Курс 47	Курс 48	Курс 49	Курс 50	Курс 51	Курс 52	Курс 53	Курс 54	Курс 55	Курс 56	Курс 57	Курс 58	Курс 59	Курс 60	Курс 61	Курс 62	Курс 63	Курс 64	Курс 65	Курс 66	Курс 67	Курс 68	Курс 69	Курс 70	Курс 71	Курс 72	Курс 73	Курс 74	Курс 75	Курс 76	Курс 77	Курс 78	Курс 79	Курс 80	Курс 81	Курс 82	Курс 83	Курс 84	Курс 85	Курс 86	Курс 87	Курс 88	Курс 89	Курс 90	Курс 91	Курс 92	Курс 93	Курс 94	Курс 95	Курс 96	Курс 97	Курс 98	Курс 99	Курс 100	Курс 101	Курс 102	Курс 103	Курс 104	Курс 105	Курс 106	Курс 107	Курс 108	Курс 109	Курс 110	Курс 111	Курс 112	Курс 113	Курс 114	Курс 115	Курс 116	Курс 117	Курс 118	Курс 119	Курс 120	Курс 121	Курс 122	Курс 123	Курс 124	Курс 125	Курс 126	Курс 127	Курс 128	Курс 129	Курс 130	Курс 131	Курс 132	Курс 133	Курс 134	Курс 135	Курс 136	Курс 137	Курс 138	Курс 139	Курс 140	Курс 141	Курс 142	Курс 143	Курс 144	Курс 145	Курс 146	Курс 147	Курс 148	Курс 149	Курс 150	Курс 151	Курс 152	Курс 153	Курс 154	Курс 155	Курс 156	Курс 157	Курс 158	Курс 159	Курс 160	Курс 161	Курс 162	Курс 163	Курс 164	Курс 165	Курс 166	Курс 167	Курс 168	Курс 169	Курс 170	Курс 171	Курс 172	Курс 173	Курс 174	Курс 175	Курс 176	Курс 177	Курс 178	Курс 179	Курс 180	Курс 181	Курс 182	Курс 183	Курс 184	Курс 185	Курс 186	Курс 187	Курс 188	Курс 189	Курс 190	Курс 191	Курс 192	Курс 193	Курс 194	Курс 195	Курс 196	Курс 197	Курс 198	Курс 199	Курс 200	Курс 201	Курс 202	Курс 203	Курс 204	Курс 205	Курс 206	Курс 207	Курс 208	Курс 209	Курс 210	Курс 211	Курс 212	Курс 213	Курс 214	Курс 215	Курс 216	Курс 217	Курс 218	Курс 219	Курс 220	Курс 221	Курс 222	Курс 223	Курс 224	Курс 225	Курс 226	Курс 227	Курс 228	Курс 229	Курс 230	Курс 231	Курс 232	Курс 233	Курс 234	Курс 235	Курс 236	Курс 237	Курс 238	Курс 239	Курс 240	Курс 241	Курс 242	Курс 243	Курс 244	Курс 245	Курс 246	Курс 247	Курс 248	Курс 249	Курс 250	Курс 251	Курс 252	Курс 253	Курс 254	Курс 255	Курс 256	Курс 257	Курс 258	Курс 259	Курс 260	Курс 261	Курс 262	Курс 263	Курс 264	Курс 265	Курс 266	Курс 267	Курс 268	Курс 269	Курс 270	Курс 271	Курс 272	Курс 273	Курс 274	Курс 275	Курс 276	Курс 277	Курс 278	Курс 279	Курс 280	Курс 281	Курс 282	Курс 283	Курс 284	Курс 285	Курс 286	Курс 287	Курс 288	Курс 289	Курс 290	Курс 291	Курс 292	Курс 293	Курс 294	Курс 295	Курс 296	Курс 297	Курс 298	Курс 299
--------------------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
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	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
СГ.06	Математика	
ОП.01	Инженерная графика	
ОП.02	Техническая механика	
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-
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	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
СГ.04	Физическая культура	
СГ.08	Химия	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста	-
СГ.01	Основы философии	
СГ.02	История России	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-
СГ.01	Основы философии	
СГ.02	История России	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-
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	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-
СГ.04	Физическая культура	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ОК-9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	-
ОП.10	Процессы и аппараты	
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	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
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	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
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)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	-
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
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)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
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	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
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	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-
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	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
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	-
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-4.1	Планировать основные показатели производственного процесса	-
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	-

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-4.3	Организовывать работу трудового коллектива	-
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	-
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	
ПК-4.5	Вести учетно-отчетную документацию	-
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
СО	Среднее общее образование	
ОУД	Базовые дисциплины	
ОУД.01	Русский язык	
ОУД.02	Литература	
ОУД.03	История	
ОУД.04	Обществознание	
ОУД.05	География	
ОУД.06	Иностранный язык	
ОУД.07	Математика	
ОУД.08	Физическая культура	
ОУД.09	ОБЖ	
ОУД.10	Физика	
ОУД.11	Астрономия	
ОУД.12	Родной язык	
СО	Среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины	
ПД	Профильные дисциплины	
ОУД.13	Информатика	
ОУД.14	Химия	
ОУД.15	Биология	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПОО.01	Введение в специальность / Технология продуктов питания из растительного сырья	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	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-2.1; ПК-2.2 ; 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-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9
СГ.01	Основы философии	ОК-5; ОК-6
СГ.02	История России	ОК-5; ОК-6
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК-9
СГ.04	Физическая культура	ОК-4; ОК-8
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК-7
СГ.06	Математика	ОК-1; ОК-2
СГ.07	Основы бережливого производства	ОК-3; ОК-7
СГ.08	Химия	ОК-1; ОК-4; ОК-7
СГ.09	Основы финансовой грамотности	ОК-3
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ПК-1.1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП.01	Инженерная графика	ОК-1; ОК-2
ОП.02	Техническая механика	ОК-1; ОК-2
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК-3; ОК-4
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК-1; ОК-7
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК-4
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК-2
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК-1; ОК-7
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК-3; ОК-6
ОП.09	Основы менеджмента и маркетинга	ОК-3
ОП.10	Процессы и аппараты	ОК-1; ОК-7; ПК-1.1
ПЦ	Профессиональный цикл	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2 ; 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; ПК-3.2
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-3.1; ПК-3.2
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
УП.02.01	Учебная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
УП.03.01	Учебная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
УП.04.01	Учебная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
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-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК-1.1; ПК-1.2
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	ПК-1.1; ПК-1.2
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-1.1; ПК-1.2
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	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-2.1; ПК-2.2 ; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5
ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену	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-2.1; ПК-2.2 ; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	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-2.1; ПК-2.2 ; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5

Индекс	Содержание
--------	------------