



Утверждаю
Ректор КемГУ
А.Ю. Просеков

Научно-методическим советом КемГУ
Протокол № 6 от 08.04.2020

08.04.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кемеровский государственный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] УП.1.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
				[3] ПП.1.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] ПП.2.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
				[5] УП.2.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.3.01 Производство кондитерских изделий
				[6] УП.3.01 Производство кондитерских изделий
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
				[6] МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] ПП.4.01 Производство макаронных изделий
				[7] УП.4.01 Производство макаронных изделий
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] ПП.5.01 Организация работы структурного подразделения
				[8] УП.5.01 Организация работы структурного подразделения
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.6.01 Выполнение работ по профессии пекарь
				[6] УП.6.01 Выполнение работ по профессии пекарь

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	Производство кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика

ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	Производство кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании

ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	Производство кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	Производство кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий

УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	Производство кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
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	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	Производство кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
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	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	Производство кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь

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
ОГСЭ.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий

МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	Производство кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	Производство кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	Производство макаронных изделий
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь

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, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	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
ОП.13	Управление качеством
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.1.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.1.01	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
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Управление качеством
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	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

ОП.13	Управление качеством
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	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 техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПП.3.01	Производство кондитерских изделий
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Управление качеством
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	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 техника

ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.4.01	Производство макаронных изделий
ПП.4.01	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
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	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
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	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
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения

ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	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
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.5.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.5.01	Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1 Составлять рецептуры 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
ОП.13	Управление качеством
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПК 6.2	Организовывать подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления 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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПК 6.3	Осуществлять формование 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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПК 6.4	Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством

УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПК 6.5	Организовывать и осуществлять презентацию и продажу 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
ОП.13	Управление качеством
УП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПП.6.01	Выполнение работ по профессии пекарь
ПК 2.5	Осуществлять изготовление и дизайнерское оформление сложных 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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности
МДК.02.02	Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий
УП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.2.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 3.5	Осуществлять изготовление и дизайнерское оформление 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
ОП.12	Процессы и аппараты
ОП.13	Управление качеством
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.3.01	Производство кондитерских изделий

ПП.3.01

Производство кондитерских изделий

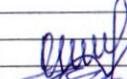
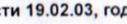
НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
БД	Базовые дисциплины													
БД.01	Русский язык													
БД.02	Иностранный язык													
БД.03	Математика													
БД.04	История													
БД.05	Физическая культура													
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности													
БД.07	Литература/Родной (нерусский) язык и литература													
БД.08	Астрономия													
ПД	Профильные дисциплины													
ПД.01	Информатика													
ПД.03	Химия													
ПД.05	Биология													
ПОО	Предлагаемые ОО													
ПОО.1	Проектная деятельность/История Кузбасса													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
ОГСЭ.05	Культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	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 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5	
ЕН.01	Математика	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 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	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 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5
ЕН.03	Химия	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 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5					
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		ПК 5.5	ПК 6.4										
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		ПК 6.4											
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		ПК 6.4											
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	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 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5					
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5
ОП.07	Метрология и стандартизация	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 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	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 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5

ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5	
ОП.10	Охрана труда	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5	
ОП.12	Процессы и аппараты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 2.5	ПК 3.5	
ОП.13	Управление качеством	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 2.5	ПК 3.5		
ОП.14	Применение компьютерных программ при проектировании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
		ПК 2.5	ПК 3.5											
ОП.15	Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.4	ПК 2.1	
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 2.5				
ПМ	Профессиональные модули													
ПМ.1	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												
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												
УП.1.01	<i>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i>	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												
ПП.1.01	<i>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i>	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												
ПМ.2	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	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	
		ПК 2.4	ПК 2.5											
МДК 02 01	Технология производства хлеба и	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	

№	Наименование
	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 производственных процессов
5	Метрологии и стандартизации
	Учебная пекарня:
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план составлен в соответствии со следующими документами:		
1. Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";		
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";		
3. Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 373 "Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;		
4. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".		
5. Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего 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".		
6. Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015г. № 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 по № 413".		
7. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н		
8. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н		
9. Профессиональный стандарт "Оператор тепловых/холодильных установок", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 г. № 1127н		
10. Профессиональный стандарт "Специалист по техническому контролю качества продукции", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 04 марта 2014 г. № 123н		
11. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 " О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413".		
12. Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 № 613 " О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413".		
С целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей, регионального рынка труда и возможностями продолжения образования вариативная часть в объеме 900 часов распределена следующим образом:		
- введены в ППССЗ дисциплины "Культура речи" - 48 часов, "Процессы и аппараты" - 68 часов, "Управление качеством" - 68 часов, "Применение компьютерных программ при проектировании" - 56 часов и "Основы научных исследований в хлебопекарной промышленности" - 72 часа;		
- дополнительно добавлено на дисциплины "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве"- 18 часов и "Автоматизация технологических процессов" - 16 часов;		
- дополнительно на профессиональные модули добавлено: ПМ.01 "Технология хранения и подготовки сырья" - 44 часа; ПМ.02 "Производства хлеба и хлебобулочных изделий" - 176 часов, в том числе на МДК 02.02 "Творческое оформление сложных хлебобулочных изделий" - 90 часов; ПМ.03 "Производство кондитерских изделий" - 186 часов; ПМ.04 "Производство макаронных изделий" - 34 часа; ПМ.05 "Организация работы структурного подразделения" - 114 часов.		
Формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, зачет, контрольная работа, экзамен, экзамен квалификационный, курсовая работа и курсовой проект. Периодичность промежуточной аттестации определяется календарным учебным графиком. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре обучения формой промежуточной аттестации является экзамен квалификационный как оценка профессиональных компетенций, сформированных у студентов в ходе освоения МДК, учебной и производственной практик.		
При освоении среднего общего образования выполняется индивидуальный проект по одной или нескольким дисциплинам в период изучения дисциплины "Проектная деятельность".		
Консультации предусматриваются в объеме 4 часов на одного студента на каждый учебный год. Время и формы консультаций (групповые, индивидуальные) определяются календарным учебным графиком.		
В рамках освоения ПМ.06 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" студентами осваивается профессия - пекарь.		
Согласовано		
Руководитель СТФ "КемГУ"		О.А. Шейфель
Зам.руководителя по УМР СТФ "КемГУ"		Н.Н. Зуева
Зам. руководителя по УПР СТФ "КемГУ"		Е.Г. Корчагина
Зав. кафедрой "ОГСЭД" СТФ "КемГУ"		С.В. Лапицкая
Зав. кафедрой "МЕНД" СТФ "КемГУ"		Л.А. Мухачева
Зав. кафедрой "ЭОПД" СТФ "КемГУ"		Ю.А. Пузанова
Зав. кафедрой "ТПП" СТФ "КемГУ"		О.Г. Васильева
Зав. кафедрой "ПБиТОП" СТФ "КемГУ"		Д.Л. Львов