Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце: ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе Дата подписания: 16.10.2025 17:16:06 МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Уникальный программный ключ: 6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de90f838ae7917ebf56322d03d5b1b6fc1 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Удмуртский государственный аграрный университет" **УТВЕРЖДАЮ** Tpopermop no образовательной УЧЕБНЫЙ ПЛАН План одобрен Методическим советом вуза деятельности и молодежной политике С.Л. Воробьева Протокол № 1 om 28.03.2025 z. марта 2025 г. по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования 19.02.11 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Квалификация: техник-технолог Год начала подготовки (по учебному плану) 2025 Форма обучения: Очная Образовательный стандарт (ФГОС) №341 от 18.05.2022 Срок получения образования: 3 г. 10м. СОГЛАСОВАНО Начальник управления учебно-методической работы и качества образовательной деятельности /С.П. Игнатьев/ Начальник отделения среднего профессионального образования / Н.В Горбушина/

План Учебный план ППССЗ СПО '9 кл.19.02.11 набор 2025.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

План 3	/чебный план I						19.0	J2.1	1 H	abc	pp 2	2025	מוק.כ	X', K	ЮД	СП	ециа	ільн	ОСТ	и 19	9.02	.11,	год	ц нач	чала	под	ото	вки 2	202	5		1			Nanc A						
Cverrams a Mugaec		формы пром. атт а зачет вачет с оц.			гого акад часо Конт.		OSsa. Bac			Семестр 1	. T	Nyje i	1. 1	Семест	тр 2	_		Семе	стр 3		T.	Семес	rp 4			Семестр 5		Nypc 3		Сенестр 6			Семестр 7 Лаб Пр I	_	Nypc v	_	Семестр 8			Закрепленная кафедра Наименование	
	тельная подготовка	38401 OU.	1	476 1476	1340	136	100% 0%	6 688 2	232 68	298	90	78	8 258	88 396	6	46			рип	O HAIT	итого ла	ж лао пр	MII	O IAII	MICIO TASK	nao np	MII OF I	MIT WIGHT	716K 714D	ip w	I CF IIAI	T MICEO THEK	7140 TIP		ATT MICEO	Jack Jago	т пр ип	OF HAIT	мад	PharMissiphane	Компетенции
+ 0УП		1 12222			938			688 2 460 1											-																						OK 01.; OK 02; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.
	Pyconiii sauc 2 Dimonatyna	2		72 72 108 108	72		72 108	32 :	16	16		62	20	20)																							#	41 Org		OK 04.; OK 05.; OK 09. OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 09.
+ 09TL03 + 09TL04	История 2 Обществерование	2		136 136	132	4	136	70	34	34	2	66	22	42	2	2																						#	41 Org	феление среднего теление спельего	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 05.; OK 06. OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 09.
+ OVI1.05	География фиотпациий орын	1 2		72 72	68	4	72	72	34	34	4	36		38																								#	41 Org	феление среднего теление спельего	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 09. OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 09.
+ 09TL07 + 09TL08	Аностранный язык Математика 2 физическая культура 9	1 2		232 232	178	54	232	100	34	34	32	133	2 44	66	5	22																						#	41 Org	феление среднего теление спельего	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07. OK 04.; OK 08.
+ 0VT.09	Эсновы безопасности и защиты Родины Физика	2		68 68	64	4	68	30	8	18	4 8	38	22	16	5																							#	41 Org	репение среднего полочие сполього	OK 01; OK 02; OK 03; OK 04; OK 06; OK 07; OK 08. OK 01; OK 02; OK 03; OK 04; OK 05; OK 07.
+ DVII + DVII.01	Профильные дисциплины 2	22	2	464 464	402	62	464	228 :	78 68 34 34	42	40	23	5 74	88 52	2	22																						#	41 Ore	percure menuern	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 07. OK 01.; OK 02.
+ DVD.02	Genera 2 Securiories	1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		144 144 144 144	118	26 26	144	72	18 34	34	20	72	22	44 44		6			#			6 399					=	_						\blacksquare				=	41 Org	деление среднего зеление соеднего	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 07. OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 07.
+ 000.01 + 000.01	Предлагаемые ОО Индивидуальный проект	2	2	32 32 32 32	32 32		32	72 : 16 :	8 8	8 8		16	8	8 8																								$\exists \exists$	41 Dra	зеление среднего	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛ СГ.Социально-гуман	ІЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4	4464	3724	704 36	3082 138	B2 5									626 11 306 6	12 28 5 14	12	162 94	852 27 102	6 394		146 36 18	622 172 58	354 52	96 6	938 90	140	666 32	132	582 158 18	328 18	6 80	844 10	76	696	72			
+ CF.01 + CF.02	История России Мностранный язык в профессиональной деятельности	345	3	76 76	60 96	16	30 46 132	##	+								76 3 38	0 3	0	16	60	42			34	28								+					41 Dtg	аеление среднего аеление среднего фессионального образования	OK 04.; OK 05.; OK 06. OK 02.; OK 03.; OK 09.
+ CF.03	Безопасность жизнедеятельности 3			88 88	68	20	88		士								88 2	0 4		20				10	<i>y</i>														41 Отд	деление среднего	OK 01.; OK 03.; OK 04. OK 01.; OK 03.; OK 08.
+ CT.04	Физическая культура	345678	6	144 144 72 72	142 28	2 44	144	+	—		-						32	2	8	2	42	42			24	24		18 72	14	18 14	44	18	18		10		10		41 Orga	авление среднего фелсинального образования	OK 01.; OK 04.
+ CF.05 + CF.06 ОП.Общепрофессио	Основы финансовой грамотности Основы бережичного производства нальный шикл	3		72 72	28	44	72 560 46	2	_									4 i		44		4 98		74 36	100 36	36	28					92 36	36	20	168	58	58	52	41 Отд	деление среднего	OK 01.; OK 04.; OK 07.
+ 00.01	Микробиология, санитария и гипиена в пищевом производстве				142												98 4			10	114 3	1 20		24 36															41 Отда прои	аеление среднего офессионального образования	DK 01.; DK 02.
+ 00.02	Процессы и аппараты пищевых производств 5 Автоматизация технологических процессов	7			142		180 92	\bot	4		-		\perp		+	_			\perp	-	80 40	2 28	+	10	100 36	36	28		\perp	$\sqcup \!\!\! \perp$		92 36	26	20		_			41 DTA	асление среднего фессионального образования асление среднего	OK 01.; OK 02. OK 01.; OK 02.
+ 0FI.03 + 0FI.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3		76 76	72 60	16	76		工							1	76 2			16		ш								旦						╧			41 DTD	аеление среднего офессионального образования	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 05.
+ 0FL05 + 0FL06	Метрология и стандартизация 3 Основы аналитической химии 4			70 70 170 170	48 124	22 46	70 171	o	Ŧ		I			I			70 2 76 2	4 2 8 2	4	22 20	94 3	1 34		26						H						I		\pm	41 Отд	gаление среднего gаление среднего	OK 01.; OK 09. OK 01.; OK 02.
+ 0fl.07 + 0fl.08	Охрана труда Производство мучных национальных иоделий	4		54 54	40 68	14	54 98		+	ΗŦ	+	$+\mathbb{T}$	H		H	-		$+ \top$	$+ \exists$		54 2	1 16	$+ \mp$	14		$+\Box$	+			H	$+\mathbb{T}$	H	\Box	$+ \mp$	98			30	41 Отд	аеление среднего аеление среднего фессионального образования	OK 01.; OK 02.; OK 07.; OK 09. OK 01.; OK 02.; OK 09.
+ 001.09	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции		8	70 70	48	22	70		\top																										70	24	24	22	41 DTD	аспение среднего офессионального образования	OK 01.; OK 02.; OK 09.
П.Профессиональны	ый цикл				2342		1768 87	#	4	Ħ		H	H		H				H		408 14	2 212		54	464 136	266	62	848	126	634	88		274		450	18	412	20			OK 01.; OK 09.; NK 1.1.; NK 1.2.
+ FIM.01		446 58	557	038 1038	900	138	786 25	2													258 93	2 128	3	38	280 72	180	28	242	60	132	50	78 28	28	6 6	180		180		41 Drg	аеление среднего фессионального образования	
+ MQK.01.01	ничникх Гегинческое обеспечение производства хлеба, слебобулочных, накаронных и конфитерских 6 каралий	4	5	278 278	204	74	278														108 40	2 42		24	62 24	24	14	108	36	36	36								41 DTG	раление среднего офессионального образования	OK 01.; OK 09.; RK 1.1.; RK 1.2.
+ MДK.01.02		4	57	364 364	300	64	364		\top												114 5	50		14	110 48	48	14	62	24	24	14	78 28	28	6 6						аспение среднего фессионального образования	OK 01.; OK 09.; RK 1.1.; RK 1.2.
	Учебная практика по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства																																						Ore	te seuve consuero	DK 01.; OK 09.; RK 1.1.; RK 1.2.
+ VFI.01.01	Рчабная практика по ПМ.1 "Ведение техналогического процесса производства кляба, хлябобулочных, накаронных и кондитерских карелий на автонатизированных техналогических линико."	5		144 144	144		144														36	36			108	108													41 mpos	асление среднего офессионального образования	
	Производственная практика по ПМ.1. "Ведение технологического процесса производства слоба, улобобулочных, макарочных и ондитеродих изделяй на автонатизированных технологических линиях."			252 252																																			Ота	зеление соеднего	OK 01.; OK 09.; RK 1.1.; RK 1.2.
+ NR.01.01	клеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных похнологических линиях ^о	6 8		252 252	252		25.																					/2		/2					180		180		41 mpor	авление среднего офессионального образования	
	Экламен по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства хлеба, плебобуточных, накаронием и кондитерские наделай на заточаткию развическа технологических пинахе"																																						Ота	зеление соеднего	OK 01.; OK 09.; NK 1.1.; NK 1.2.
≠ RM.01.01(K)	накаронных и конфитерских каделий на заточатизированных технологических личних?"																																						41 mpor	асление среднего фессионального образования	
	Эрганизационно-технологическое беспечение производства хлоба, клебобулочных, накаронных и кондитерских изделий 6																																						Ore		OK 01.; OK 09.; RK 2.1.; RK 2.2.
+ RM.02	сондитерских изделий 6 назатоматизированных технологических пинях	6 46	45	470 470	416	54	326 14	1													150 50	84		16	92 36	36	20	228	32	178	18								41 mpor	асление среднего фессионального образования	
+ МДК.02.01	Эрганизация процессов производства хлеба, клебобулочных, макаронныхи кондиперских клеелий	6	45	290 290	236	54	290														114 50	48		16	92 36	36	20	84	32	34	18								41 DTp	деление среднего офессионального образования	OK 01.; OK 09.; NK 2.1.; NK 2.2.
	Учебная практика по ПМ.2 "Организационно-																																								OK 01.; OK 09.; RK 2.1.; RK 2.2.
+ VT.02.01	Ичебная практика по ПМ.2 "Организационно- пенналогическое обеспечные проказодства кляба, элебобулочных, макаронных и концитерских коделий назатематизированных пенналогических линией"	4		36 36	36		36														36	36																	41 Drgs	аспение среднего офессионального образования	
	Производственная практика по ПМ.2		\vdash			+		+	+							+		++															\vdash					++			OK 01.; OK 09.; RK 2.1.; RK 2.2.
+ NR.02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хлябь, хлябобулочных, нахаронных и изидитерских издалий назалочатизированных технологических намери:	6		144 144	144		14	4																				144		144									41 Отда прои	аеление среднего фессионального образования	
	100000							$\perp \downarrow$																														Ш			OK 01.; OK 09.; NK 2.1.; NK 2.2.
≠ FIM.02.01(K)	Эксамен по ГЛМ.2 "Организационно- технологическое обеспечене прокладаства клаба, улобобульных, накаромных и конфитерових изделий накароматизированных технологических линиех"																																						д, Отд	зеление среднего фессионального образования	sen sezu sen son, zen aua, zen aua.
- include(n)	кондулорских изделий наватоматизированных технологических лимеех*																																						Ta Inpos		ı
	Пабораторный контроль качества и																																								OK 01.; OK 09.; RK 3.1.; RK 3.2.
+ FIM.03	Пабораторный контроль качества и безовасиюсти сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного	77	77	302 302	268	34	268 34	ı .																								302 58	210	34					41 Drg	аеление среднего фессионального образования	ı
	a pun																																								DK 01 - OK 00 - DK 3.1 - DK 3.2
+ MДK.03.01 + MДK.03.02	Производственно-технологический контроль Контроль качества и безопасности сырых, полуфабрикатов и готовой продукции				68 92		68 20 92 14		+						-												+						46 56					\dashv	41 Ota 41 Ota		0K 01.; 0K 09.; RK 3.1.; RK 3.2. 0K 01.; 0K 09.; RK 3.1.; RK 3.2.
	настуранорикалном и голошом подумарии Амабыка правитика по ПВА "Лабораторный контроль качества и безопасности сырые, полуфабрикалном и голошой продуждим в процессе просвоюдстваяпродуктов питания из							+	\top																																OK 01.; OK 09.; RK 3.1.; RK 3.2.
+ VFI.03.01	растительного сырыя"	7		36 36	36		36																									36	36						41 mpos	асление среднего фессионального образования	
+ NR.03.01	Производственная практика по ПМ.З "Лабораторный контроль качаства и безопасности сырка, полуфабрикатов и готовой прадужим в процессе производствапродуктов иглания из растительного сырка"	7		72 72	72		72																									72	72						41 Dtp	асление среднего фессионального образования	OK 01.; OK 09.; NK 3.1.; NK 3.2.
																																							- Inpor	фессионального образования	OK 01:: OK 09:: NK 3.1:: NK 3.2.
≠ FIM.03.01(K)	Эксания по ПМ.З "Лабораторный контроль кнества и безопасности сырые, конуфабрикато и готовой продукции в процессе производстваторазуютов питания из застипального сырыя"																																						41 DTA	аеление среднего фессионального образования	OK 01.; OK 09.; NK 3.1.; NK 3.2.
	процессе производствапродуктов питание из растительного сырые" D6еспечение деятельности структурного		-	240	477		407	+	+		-		+		+	-		++	+			++	+			\dashv	+		-	\vdash				-							OK 01.; OK 09.; NK 4.1.; NK 4.2; NK 4.3; NK 4.4; NK 4.5.
+ RM.04 + MDK.04.01		8 8			178		182 36 146	++	+	+	+		+	+	+	+	+	++	+			++	+			+	++	+	-	\vdash			36		126 54		16	20	41 Drgs	зеление среднего	OK 01.; OK 09.; HK 4.1.; HK 4.2.; HK 4.3.; HK 4.4.; HK 4.5.
	/чебная практика	8		36 36	36		36		丰				H			#							Ħ			\exists				H			ш		36		36		41 Отд	деление среднего	OK 01.; OK 09.; NK 4.1.; NK 4.2.; NK 4.3.; NK 4.4.; NK 4.5. OK 01.; OK 09.; NK 4.1.; NK 4.2.; NK 4.3.; NK 4.4.; NK 4.5.
+ NR.04.01	Производственная практика по ПМ.4 Обеспечение деятельности структурного подраздрения* Эксамен по ПМ.4 "Обеспечение деятельности 8.	8			36	4	36	\bot	_		4		Н			\perp		$\perp \perp$	\perp							\perp	$\perp \!\!\! \perp$							$\perp \downarrow$	36		36		Ore	фессионального образования	OK 01: OK 09: NK 4.1.: NK 4.2: NK 4.3: NK 4.4: NK 4.5.
+ RM.04.01(K)	Вказнан по ПМ.4 "Обиспечение деятельности структурного подпазделения" Выполнение работ по рабочей профессии 6				436	34	62 40	-	+	++	+		+		+	+	+	++	+	-		++	+		92 28	50	14	378	34	324	20		+++	++				\dashv	41 Orga	релоние среднего офессионального образования деление среднего офессионального образования	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; IN 3.1.; IN 3.2.; IN 4.5.
+ МДК.05.01	Паборант химического анализа	6	5	182 182	148	34	26 19	6	士	\Box	\pm		H		+	#							\Box		92 28		14	90	34	36	20								41 Отд	деление среднего	NK 3.1.; NK 3.2.; NK 4.5. OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; NK 3.1.; NK 3.2.; NK 4.5.
+ 90.05.01 + 00.05.01		6			108		36 14		+		-		+		+	-		++	+			++	+			\dashv		108		108			$\sqcup \sqcup$	+		-		\dashv	41 Dra	реление среднего офессионального образования реление среднего	OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; RK 3.1.; RK 3.2.; RK 4.5. OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; RK 3.1.; RK 3.2.; RK 4.5.
	Производственная пректика по ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии* Кватификационный экзамин по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"				160	+	30 14	++	+	+	+		+	+	+	+	+	++	+			++	+			+	++	180	-	100				++			+			авление среднего офессионального образования авление среднего офессионального образования	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; TK 3.1.; TK 3.2.; TK 4.5.
																I							1 1																P-S-DI	Joynamian	

План Учебный план ППССЗ СПО '9 кл.19.02.11 набор 2025.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

			Формы пром. атт.		того акад часов	OGNIN O		Kypc 1				Ky	pc 2					Курс 3						Kypc 4			Закрепленная кафедра		
			ecprainport arri.		TOTO BROOK THEORY	COMEN C	 Сенестр 1		Сенестр 2		Семестр 3			Семестр 4			Сенестр 5			Семестр 6			Семестр 7		Сенестр 8			эмригичний кафидра	
Cvert	в Индекс	Наименование	Экза мен Зачет си, Др	Трудо- По сняюсть план		обяз. Ва часть ча	лек Лаб Пр ИП СР ПА	тт Итого	Лек Лаб Пр ИП СР ПАтт	Итого Лек	Лаб Пр	ип ср патт	Итого Лек	лаб Пр ип	СР ПАтт	Итого Лек	паб Пр ип о	OP DATE MIN	ого Лек Ла	а6 Пр	ип СР ПАтт Итого	Лек Лаб	Пр и	П СР ПАтт Итого Лек	Лаб Пр	UN OP NATT	Код	Наименование	Компетенции
	пдп.00	Преддилаточная практика	8		144	144																		144	144		41 0	Этделение среднего	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; ПК 11.; ПК 12.; ПК 21.; ПК 22.; ПК 31.; ПК 32.; ПК 41.; ПК 42.; ПК 43.; ПК 44.; ПК 45.
ГИА.	сударствен	ная итоговая аттестация		216 216	216	216																		216	216				
	TMA.01	Подготовка выпускной квалификационной заботы		72 72	72	72																		72	72		41 n	Этделение среднего профессионального образования	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; 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.
	TMA.02	Защита выпускной квалификационной работы	8	36 36		36																		36	36			Этделение среднего профессионального образования	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; NK 11.; NK 12.; NK 21.; NK 22.; NK 31.; NK 32.; NK 41.; NK 42.; NK 4.3.; NK 44.; NK 45.
-	TMA.03	Подготовка к демонстрационному экзамену		72 72	72	72																		72	72		41 0	Этделение среднего	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 08.; OK 09.; DK 11.; DK 12.; DK 21.; DK 22.; DK 31.; DK 32.; DK 41.; DK 42.; DK 43.; DK 44.; DK 45.
	TMA.04	Демонстрационный экзамен	8	36 36	36	36																		36	36		41 0	Этделение среднего	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; DK 11.; DK 12.; DK 21.; DK 22.; DK 31.; DK 32.; DK 41.; DK 42.; DK 43.; DK 44.; DK 45.

	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП		ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.
НОО		Начальное общее образование	
000		Основное общее образование	
COO		Среднее общее образование	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.
O	/П	Обязательные учебные предметы	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.
	ОУП.01	Русский язык	OK 04.; OK 05.; OK 09.
	ОУП.02	Литература	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 09.
	ОУП.03	История	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 05.; OK 06.
	ОУП.04	Обществознание	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 09.
	ОУП.05	География	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 09.
	ОУП.06	Иностранный язык	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 09.
	ОУП.07	Математика	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.
	ОУП.08	Физическая культура 9	OK 04.; OK 08.
	ОУП.09	Основы безопасности и защиты Родины	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 06.; OK 07.; OK 08.
	ОУП.10	Физика	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 07.
ПУ	/ Π	Профильные дисциплины	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 07.
	ПУП.01	Информатика	OK 01.; OK 02.
	ПУП.02	Химия	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 07.
	ПУП.03	Биология	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 07.
	ПОО	Предлагаемые ОО	
	ПОО.01	Индивидуальный проект	
пп		ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; 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	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.
СГ	.01	История России	OK 04.; OK 05.; OK 06.
СГ	T.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	OK 02.; OK 03.; OK 09.
СГ	T.03	Безопасность жизнедеятельности	OK 01.; OK 03.; OK 04.
СГ	.04	Физическая культура	OK 01.; OK 03.; OK 08.
СГ	.05	Основы финансовой грамотности	OK 01.; OK 04.
СГ	.06	Основы бережливого производства	OK 01.; OK 04.; OK 07.
ОП		Общепрофессиональный цикл	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 05.; OK 07.; OK 09.
ОГ	7.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	OK 01.; OK 02.
ОГ	1.02	Процессы и аппараты пищевых производств	OK 01.; OK 02.
ОГ	1.03	Автоматизация технологических процессов	OK 01.; OK 02.
ог	7.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 05.
ОГ	1.05	Метрология и стандартизация	OK 01.; OK 09.
ОГ	1.06	Основы аналитической химии	OK 01.; OK 02.

Индекс	с Наименование	Формируемые компетенции
ОП.07	Охрана труда	OK 01.; OK 02.; OK 07.; OK 09.
ОП.08	Производство мучных национальных изделий	OK 01.; OK 02.; OK 09.
ОП.09	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	OK 01.; OK 02.; OK 09.
	Профессиональный цикл	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; 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	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.0	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.0	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства хлеба,хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства хлеба,хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.01.01(Экзамен по ПМ.1 "Ведение технологического процесса производства хлеба,хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий наавтоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
МДК.02.0	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронныхи кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.2 "Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий наавтоматизированных технологических линиях"	
ПП.02.01	кондитерских изделий наавтоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.02.01(Экзамен по ПМ.2 "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий наавтоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
мдк.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.3 "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производствапродуктов питания из растительного сырья"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.З "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производствапродуктов питания из растительного сырья"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.З "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производствапродуктов питания из растительного сырья"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.4 "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
МДК.05.01	Лаборант химического анализа	ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"	ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен по ПМ.05 "Выполнение работ по рабочей профессии"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.5.
ПДП.00	Преддипломная практика	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
A	Государственная итоговая аттестация	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	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 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ГИА.04	Демонстрационный экзамен	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; 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.