

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
СО	Общеобразовательный учебный цикл
ООП	Общие учебные предметы
ООП.01	Русский язык
ООП.02	Литература
ООП.03	Иностранный язык
ООП.04	История
ООП.05	Физическая культура ¹
ООП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ООП.07	Обществознание
ООП.08	География
ООП.09	Информатика
ООП.10	Физика
ПД	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей
ООП.11	Математика
ООП.12	Химия
ООП.13	Биология
*	
	Дополнительные учебные предметы
ООП.14	Введение в специальность/ Родной язык/ Проектная деятельность
*	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Социально-гуманитарный цикл
ОГСЭ.01	История России
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы бережливого производства
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.08	Социальная психология ²

ОП	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Экологические основы природопользования и ресурсосбережения
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Техническая механика
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Основы аналитической химии
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности ³
*	
ПЦ	Профессиональный цикл
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
МДК.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян
МДК*	
УП.01.01	Учебная практика. Хранение и переработка зерна и семян
УП*	
ПП.01.01	Производственная практика.Технология хранения и переработки зерна и семян
ПП*	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю
	Всего часов по МДК
ПМ.02	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.02.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК*	
УП.02.01	Учебная практика.Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП*	

ПП.02.01	Производственная практика. Технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПП*	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю
	Всего часов по МДК
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
МДК.03.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
МДК*	
УП.03.01	Учебная практика. Организация производства переработки и хранения зерна и семян.
УП*	
ПП.03.01	Производственная практика. Технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян.
ПП*	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю
	Всего часов по МДК
ПМ.04	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДК.04.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
МДК*	
УП.04.01	Учебная практика. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
УП*	
ПП.04.01	Производственная практика. Технологическое обеспечение процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПП*	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю
	Всего часов по МДК
ПМ.05	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.05.01	Производственно-технологический контроль

МДК.05.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК*	
УП.05.01	Учебная практика. Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов
УП*	
ПП.05.01	Производственная практика. Лабораторный контроль качества и безопасности при производстве продуктов питания из растительного сырья.
ПП*	
ПМ.05.Экв	Экзамен квалификационный
	Всего часов по МДК
ПМ.06	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.06.01	Организация работы структурного подразделения
МДК*	
УП.06.01	Учебная практика. Управление структурным подразделением организации
УП*	
ПП.06.01	Производственная практика. Планирование и анализ организационной деятельности структурного подразделения
ПП*	
ПМ.06.Э	Экзамен по модулю
	Всего часов по МДК
	Государственная итоговая аттестация