

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,
2020 г.н.п., 3 г.10 мес.**

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики,
предусмотренных образовательной программой**

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
БД	Базовые дисциплины
БД.1	Русский язык
БД.2	Литература
БД.3	Иностранный язык
БД.4	Математика
БД.5	История
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
БД.8	Астрономия
БД.9	Биология
БД.10	Обществознание
БД.11	География
БД.12	Родная литература
ПД	Профильные дисциплины
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО	Предлагаемые ОО
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П	Профессиональный цикл
ОП	Общепрофессиональные дисциплины
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 / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии
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	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Товароведение пищевого сырья
ОП.14	Техно-химический контроль производства
ОП.15	Функциональные зерно продукты
ОП.16	Научные основы производства продуктов питания
ОП.17	Интеллектуальная собственность и патентоведение
ОП.18	Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий
ОП.19	Культура речи
ОП.20	Основы проектирования предприятий
ОП.21	Основы финансовой грамотности / Адаптивные основы финансовой грамотности
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
УП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПП.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.04	Производство макаронных изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Производство макаронных изделий
ПП.04.01	Производство макаронных изделий
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.06.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских полуфабрикатов, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Пекарь"
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)