

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья,
2023 г.н.п., 3 г.10 мес.**

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

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОУД	Обязательные учебные предметы, изучаемые на базовом уровне
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 / Адаптивная физическая культура
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.10	Физика
ОУД.11	Биология
ОДУ	Обязательные учебные предметы, изучаемые на углубленном уровне
ОДУ.01	Информатика
ОДУ.02	Химия
ПОО	Предлагаемые ОО
ПОО.01	Основы проектной деятельности и исследовательской деятельности
ПОО.02	Родная литература / Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации
ПОО.03	Основы профессиональной деятельности
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	История
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.04	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства
ОПЦ	Общепрофессиональные дисциплины
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Экологические основы природопользования
ОПЦ.06	Эффективное поведение на рынке труда
ОПЦ.07	Охрана труда
ОПЦ.08	Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Инженерная графика
ОПЦ.11	Основы проектирования предприятий
ОПЦ.12	Элементы высшей математика
ОПЦ.13	Культура речи
ОПЦ.14	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПЦ	Профессиональный цикл
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных,

	макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Техническое обеспечение процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.02	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПП.01.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПП.02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПП.03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
УП.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 Пекарь
МДК.05.01	Организация и ведение технологического процесса приготовления, приготовление и подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных изделий
УП.05.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 Пекарь
ПП.05.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 Пекарь
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен
ЦДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)