

Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик, предусмотренные ОП специальности
 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
<i>БД</i>	<i>Базовые дисциплины</i>
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание(включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
<i>ПД</i>	<i>Профильные дисциплины</i>
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика и ИКТ
ПД.03	Физика
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
<i>ОГСЭ</i>	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Физическая культура
<i>ЕН</i>	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<i>П</i>	<i>Профессиональный цикл</i>
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

ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Экономика организации
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	История потребительской кооперации России
ОП.14	Процессы и аппараты
ОП.15	Организация работы мини-пекарен
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
<i>ПМ</i>	<i>Профессиональные модули</i>
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.04	Производство макаронных изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика по приобретению навыков планирования работы структурного подразделения
ПП.05.01	Производственная практика
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.06.01	Практика для получения профессиональных навыков по рабочей профессии "Пекарь"
ПМ.07	Производство новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья
МДК.07.01	Технология производства новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья

ПП.07.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика
	Государственная (итоговая) аттестация