

## 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Год набора 2022

по программе базовой подготовки: основное общее образование

ОУП	Обязательные учебные предметы
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Родная литература
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Астрономия
УППО	Учебные предметы профиля обучения
УППО.01	Математика
УППО.02	Химия
УППО.03	Биология
ДУП	Дополнительные учебные предметы
ДУП.01	Основы проектной деятельности / Введение в управление проектами
ПД.06	Россия - моя история / История родного края
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	История кооперации
ОП.13	Основы организации и создания кооперативного бизнеса
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)
МДК.06.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	Государственная итоговая аттестация
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен