

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 Год набора 2023
 по программе базовой подготовки: основное общее образование

СОО.01	Обязательные учебные предметы
СОО.01.01	Русский язык
СОО.01.02	Литература
СОО.01.03	Иностранный язык
СОО.01.04	История
СОО.01.05	Физическая культура
СОО.01.06	Основы безопасности жизнедеятельности
СОО.01.07	География
СОО.01.08	Обществознание
СОО.01.09	Информатика
СОО.01.10	Математика
СОО.02	Учебные предметы профиля обучения
СОО.02.01	Биология
СОО.02.02	Химия
СОО.02.03	Физика
ИП	Индивидуальный проект
ИП.01	Индивидуальный проект
СГЦ.	Социально-гуманитарный цикл
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Русский язык и культура речи
ОПЦ.	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Инженерная графика
ОП.06	Техническая механика
ОП.07	Электротехника и электронная техника
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Основы организации и создания кооперативного бизнеса
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)
МДК.05.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	Государственная итоговая аттестация
	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта