

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
Набор 2020 года

ОУП	Обязательные учебные предметы
ОУП.01.	Русский язык
ОУП.02.	Литература
ОУП.03.	Иностранный язык
ОУП.04.	Математика
ОУП.05.	История
ОУП.06.	Физическая культура
ОУП.07.	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08.	Физика
ОУП.09.	Обществознание (включая экономику и право)
ОУП.10.	Родная литература
ОУП.11.	Экология
ОУП.12.	Астрономия
ПУП	Профильные учебные предметы
ПУП.01.	Информатика
ПУП.02.	Химия
ПУП.03.	Биология
ДУП	Дополнительные учебные предметы
ДУП.1.	Введение в специальность / Основы проектной деятельности
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
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
ОГСЭ.06.	Основы социологии и политологии
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01.	Математика
ЕН.02.	Экологические основы природопользования
ЕН.03.	Химия
ЕН.04.	Информатика
П	Профессиональный учебный 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
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 предпринимательства и кооперации
ПМ	Профессиональные модули
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
ПМ.05.01.	Управление структурным подразделением организации
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)
ПМ.06.01.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск