

**Дисциплины, предусмотренные ОП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

<b>ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>
НО	Начальное общее образование
ОО	Основное общее образование
СО	<b>Среднее (полное) общее образование</b>
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Физическая культура
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.07	Обществознание (включая экономику и право)
БД.08	Химия
БД.09	Биология
БД.10	Экология
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>
ПД.01	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ПД.02	Информатика
ПД.03	Физика
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>
ПОО.1	Введение в специальность/Основы проектной деятельности
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
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
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
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
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика Производство кондитерских изделий
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.04	Производство макаронных изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика Производство макаронных изделий
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика Организация работы структурного подразделения
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный

ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Пекарь"
МДК.06.01	Основы профессии Пекарь
УП.06.01	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Пекарь"
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный
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
ПМ.7.ЭК	Учебная практика Производство новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья