

ПЕРЕЧЕНЬ дисциплин

Наименование профессии, специальности, направления подготовки, научной специальности:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья **2023 г.**

ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

СО.Среднее общее образование

+ БД Базовые дисциплины

- + БД.01 Русский язык
- + БД.02 Литература
- + БД.03 Иностранный язык
- + БД.04 Математика
- + БД.05 Физика
- + БД.06 История
- + БД.07 Обществознание
- + БД.08 География
- + БД.09 Физическая культура
- + БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

+ ПД Профильные дисциплины

- + ПД.01 Биология
- + ПД.02 Химия
- + ПД.03 Информатика

+ ПОО Предлагаемые ОО

- + ПОО.01 Основы проектной деятельности (вкл.Индивидуальный проект)

ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

СГ.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 финансовой грамотности
- + СГ.06 Основы бережливого производства

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 Химия
- + ОП.06 Инженерная графика
- + ОП.07 Техническая механика
- + ОП.08 Электротехника и электронная техника
- + ОП.09 Метрология и стандартизация
- + ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- + ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности
- + ОП.12 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- + ОП.13 Охрана труда
- + ОП.14 Экологические основы природопользования
- + ОП.15 Основы предпринимательской деятельности

ПЦ.Профессиональный цикл

- + 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

+ УП.01.01 Учебная практика

+ ПП.01.01 Производственная практика

+ ПМ.01.ЭК *Экзамен по модулю*

+ 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

+ УП.02.01 Учебная практика

+ ПП.02.01 Производственная практика

+ ПМ.02.ЭК *Экзамен по модулю*

+ 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 продукции

+ УП.03.01 Учебная практика

+ ПП.03.01 Производственная практика

+ ПМ.03.ЭК *Экзамен по модулю*

+ ПМ.04 **Обеспечение деятельности структурного подразделения**

+ МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения

+ УП.04.01 Учебная практика

+ ПП.04.01 Производственная практика

+ ПМ.04.ЭК *Экзамен по модулю*

+ ПМ.05 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

+ МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

+ УП.05.01 Учебная практика

+ ПП.05.01 Производственная практика

+ ПМ.05.ЭК *Экзамен по модулю*

+ ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

ГИА.Государственная итоговая аттестация

+ ГИА.01 Подготовка дипломной работы

+ ГИА.02 Защита дипломной работы

+ ГИА.03 Подготовка к демонстрационному экзамену

+ ГИА.04 Проведение демонстрационного экзамена