

ПЕРЕЧЕНЬ дисциплин

Наименование профессии, специальности, направления подготовки, научной специальности:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья **2024 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 Правовые основы профессиональной деятельности
- + ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- + ОП.12 Экологические основы природопользования
- + ОП.13 Охрана труда
- + ОП.14 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 Технологическое оборудование производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

- + МДК.01.02 Технология хранения и подготовки сырья

- + МДК.01.03 Технология производства хлеба и хлебобулочных
- + МДК.01.04 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
- + МДК.01.05 Технология производства мучных кондитерских изделий
- + МДК.01.06 Технология производства макаронных 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 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- + МДК.02.02 Технологическое обеспечение 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