

	<b>19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (набор 2022)</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
	<b>Обязательные</b>
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДП.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.06	Физическая культура
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Астрономия
	<b>по выбору из обязательных предметных областей</b>
ОДБ.09	Родная литература
ОДБ.10	Информатика
ОДП.11	Химия
ОДП.12	Биология
	<b>Дополнительные</b>
УДД. 01	Основы финансовой грамотности
УДД. 02	Основы проектной деятельности
УДД. 03	Обществознание (вкл.экономику и право) (элективный курс)
УДД. 04	Физика (элективный курс)
	Индивидуальный проект
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ВЧ. ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>ОП.00</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	Безопасность жизнедеятельности
ВЧ. ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ВЧ. ОП.13	Физиология питания
ВЧ. ОП.14	Основы поиска работы/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧ. ОП.15	Психология общения/Коммуникативный практикум
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>
МДК.02.01.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ВЧ. МДК.02.02	Инновационные технологии в хлебопечении
ВЧ. МДК.02.03	Презентация и продажа хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ВЧ. МДК.03.03	Технология приготовления сахаристых и мучных кондитерские изделия народов мира
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ.05</b>	<b>Организации работы структурного подразделения</b>
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)</b>
МДК.06.01	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика

