

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (НАПРАВЛЕННОСТЬ -технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий:)	
индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
О.00	Общеобразовательный цикл
	Обязательные учебные предметы
УП.01	Русский язык
УП.02	Литература
УП.03	Иностранный язык
УП.04	Математика
УП.05	Информатика
УП.06	Физика
УПр.07	Химия
УПр.08	Биология
УП.09	История
УП.10	Обществознание
УП.11	География
УП.12	Физическая культура
УП.13	Основы безопасности жизнедеятельности
	Индивидуальный проект
	Курсы по выбору
ЭК.01	Россия-моя история
ОГСЭ	Социально-гуманитарный цикл
ОГСЭ.01	История России
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы бережливого производства
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПА	Промежуточная аттестация
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.01	Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПА	Промежуточная аттестация
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.03.01	Управление качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПП.03.01	Производственная практика
ПА	Промежуточная аттестация
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика
ПА	Промежуточная аттестация
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»
ПП.05.01	Производственная практика
ПА	Промежуточная аттестация
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Дополнительный профессиональный блок (ООО "ТД "Медовые традиции")
МДКд.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»
МДКд.06.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)
ППд.06.01	Производственная практика
ПА	Промежуточная аттестация
	Работа во взаимодействии с преподавателем
	Практика
	Самостоятельная работа
	ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация

