

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные основной профессиональной образовательной программой по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**Общеобразовательный цикл**

УДб.01	Русский язык
УДб.02	Литература
УДб.03	Иностранный язык
УДб.04	Математика
УДб.05	История
УДб.06	Физическая культура
УДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности
Удб.08	Астрономия
УДп .09	Информатика
УДб .10	Физика
УДп .11	Химия
УДб.12	Обществознание (включая экономику и право)
УДп .13	Биология
УДб.14	География
УДб.15	Экология
Удб. 16	Русский родной язык

**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи

**Математический и общий естественно научный цикл**

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

**Общепрофессиональные дисциплины**

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
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.14	Документационное обеспечение управления
ОП.15	Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий

**Профессиональные модули**

<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
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
<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
ПП.03	Практика по профилю специальности
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ПП.04	Практика по профилю специальности
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.05	Практика по профилю специальности
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
МДК 06.01	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>