

19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	
индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
О.00	Общеобразовательный цикл
	Обязательные
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
	по выбору из обязаательных предметных областей
ОДБ.09	Родная литература
ОДБ.10	Информатика
ОДП.11	Химия
ОДП.12	Биология
	Дополнительные
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
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ВЧ. ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
	Профессиональный учебный цикл
ОП.00	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
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
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)

	Экзамен (квалификационный)
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
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)
	Экзамен (квалификационный)
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
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)
	Экзамен (квалификационный)
ПМ.04	Производство макаронных изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)
	Экзамен (квалификационный)
ПМ.05	Организации работы структурного подразделения
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)
	Экзамен (квалификационный)
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
МДК.06.01	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
	Квалификационный экзамен