19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Код цикла/дисциплины	Наименование цикла/дисциплины (модуля), практик, ГИА
ОП.00	Общеобразовательная подготовка
ОП.01	Русский язык
ОП.02	Литература
ОП.03	Родная литература
ОП.04	Иностранный язык
ОП.05	История/Россия в мире
ОП.06	Обществознание
ОП.07	Физическая культура/адаптивная физическая культура
ОП.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.01	Астрономия
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины Естественно-научный профиль
ОДУ.01	Математика
ОДУ.02	Химия
ОДУ.03	Биология
ЭК.00	Элективные курсы (по выбору)
ЭК.01	Основы проектной деятельности/ Индивидуальный проект
Эк.02	Физика в профессии
Эк.03	Информатика
Эк. 04.	География в мире
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**
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 / Адаптивные информационные технологии в

	профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Техническое оснащение с основами проектирования предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства
ОП.13	Нестандартные виды сырья
ОП.14	Современное хлебопечение
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**
ПМ.01	**Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ. 02	**Производство хлеба и хлебобулочных изделий**
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.03	**Производство кондитерских изделий**
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.04	**Производство макаронных изделий**
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.05	**Организация работы структурного подразделения**
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Основы предпринимательства
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер**
МДК.06.01	Технология хлебобулочного производства
МДК.06.02	Технология кондитерского производства
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов