

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Ссылки на рабочие программы (по каждой дисциплине в составе образовательной программы)

ООД.00	Общеобразовательные дисциплины
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД. 03	Иностранный язык
ООД.04	Математика
ООД. 05	Информатика
ООД. 06	История
ООД.07	География
ООД.08	Обществознание
ООД. 09	Физика
ООД .10	Химия
ООД.11	Биология
ООД.12	Физическая культура
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры
Эк.02	Локальная история
Эк.03	Россия - моя история
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02	<u>Процессы и аппараты пищевых производств</u>
ОП.03	<u>Автоматизация технологических процессов</u>
ОП.04	<u>Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</u>
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	<u>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u>
ПМ.02	<u>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u>
ПМ.03	<u>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</u>
ПМ.04	<u>Обеспечение деятельности структурного подразделения</u>
ПМ.05	<u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 "Кондитер"</u>
ПМ.06	<u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь"</u>