

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН
(МОДУЛЕЙ), ПРАКТИК

Русский язык
Литература
Родная литература
Иностранный язык
История
Физическая культура
Основы безопасности жизнедеятельности
Астрономия
Математика
Химия
Биология
Основы проектной деятельности / Введение в управление проектами
Основы философии
История
Иностранный язык
Физическая культура
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Информатика
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
История кооперации
Основы предпринимательства и кооперации
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья
УП.01 Учебная практика Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02 Учебная практика Производство хлеба и хлебобулочных изделий

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)
Производство хлеба и хлебобулочных изделий

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

УП.03 Учебная практика Производство кондитерских изделий

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)
Производство кондитерских изделий

ПМ.04 Производство макаронных изделий

МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

УП.04 Учебная практика Производство макаронных изделий

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)
Производство макаронных изделий

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации

УП.05 Учебная практика Организация работы структурного подразделения

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)
Организация работы структурного подразделения

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)

МДК.06.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск

УП.06 Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)

Производственная практика (преддипломная)