**Перечень дисциплин, модулей,**

**предусмотренных образовательной программой**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |
| 1 | Основы философии |
| 2 | История |
| 3 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| 4 | Физическая культура |
| 5 | Психология общения |
| 6 | Эффективное поведение на рынке труда |
|  | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |
| 1 | Математика |
| 2 | Экологические основы природопользования |
| 3 | Химия |
| 4 | Информатика  |
|  | **Общепрофессиональный цикл** |
| 1 | Инженерная графика |
| 2 | Техническая механика |
| 3 | Электротехника и электронная техника |
| 4 | Микробиология, санитария и гигиена |
| 5 | Автоматизация технологических процессов |
| 6 | Информационные технологии в профдеятельности |
| 7 | Метрология и стандартизация |
| 8 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| 9 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| 10 | Охрана труда  |
| 11 | Безопасность жизнедеятельности |
| 12 | Товароведение з/м и кондитерских изделий |
| 13 | Технология пищевых производств  |
| 14 | Основы финансовой грамотности |
|  | **Профессиональный цикл** |
|  | **ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** |
| 1 | МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья |
| 2 | ПП 01 Производственная практика |
|  | **ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий** |
| 1 | МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| 2 | УП 02 Учебная практика |
| 3 | ПП 02 Производственная практика |
|  | **ПМ 03 Производство кондитерских изделий** |
| 1 | МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий |
| 2 | МДК 02.02 Технология производства мучных кондитерских изделий |
| 3 | УП 03 Учебная практика |
| 4 | ПП 03 Производственная практика |
|  | **ПМ 04 Производство макаронных изделий** |
| 1 | МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий |
| 2 | ПП 04 Производственная практика |
|  | **ПМ 05 Организация работы структурного подразделения** |
| 1 | МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации |
| 2 | ПП 05 Производственная практика |
|  | **ПМ 06 Выполнение работ по профессии Пекарь** |
| 1 | МДК 06.01 Технология приготовления теста различными способами |
| 2 | МДК 06.02 Разделка и выпечка хлебобулочных кулинарных и мучных кондитерских изделий |
| 3 | УП 06 Учебная практика |
| 4 | ПП 06 Производственная практика |
|  | **ПДП Преддипломная практика** |