

## Перечень учебных предметов, курсов (модулей), практик

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы
<b>О.00.Общеобразовательный цикл</b>	
<b>ОДб.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
ОДб.01	Русский язык
ОДб.02	Литература
ОДб.03	Иностранный язык
ОДб.04	История
ОДб.05	Обществознание
ОДб.08	Химия
ОДб.09	Биология
ОДб.13	Физическая культура
ОДб.14	ОБЖ
ОДб.15	Астрономия
<b>ОДп.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>
ОДп.15	Математика
ОДп.16	Информатика и ИКТ
ОДп.17	Физика
<b>ОГСЭ.00 Общеуниверситетские и социально-экономические дисциплины</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
<b>ЕН.00 Математические и естественнонаучные дисциплины</b>	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>	
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
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ 01</b>	<b>Применение, хранение и подготовка сырья к переработке</b>
МДК 01.01	Технология хранения и переработки сырья
УП 01	Учебная практика
ПП 01	Производственная практика
<b>ПМ 02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>
МДК 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП 02	Учебная практика
ПП 02	Производственная практика
<b>ПМ 03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП 03	Учебная практика
ПП 03	Производственная практика

<b>ПМ 04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>
ПМ 04.01	Технология производства макаронных изделий
УП 04	Учебная практика
ПП 04	Производственная практика
<b>ПМ 05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК 05.01	Управление структурным подразделением
УП 05	Учебная практика
ПП 05	Производственная практика
<b>ПМ 06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)</b>
МДК 06.01	Организация работ по профессии кондитер
УП 06	Учебная практика
ПП 06	Производственная практика
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы