

## 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>	
	Базовые дисциплины
БОУД.01	Русский язык
БОУД.02	Литература
БОУД.03	Иностранный язык
БОУД.04	Математика
БОУД.05	История
БОУД.06	Физическая культура
БОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
БОУД.08	Астрономия
БОУД.09	Родная литература
	Профильные дисциплины
ПОУД.01	Химия
ПОУД.02	Биология
ПОУД.03	Информатика и ИКТ
ПОО	Предлагаемые ОО
	Индивидуальный проект
<b>ОГСЭ.00 Общегуманитарные 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.	Правовое 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