

## **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
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	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
ПМ. 01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного сырья
УП. 01.	Учебная практика
ПП. 01.	Производственная практика
ЭК.01	Экзамен по модулю ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПМн.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями

МДК.02.01 Техничко-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

ЭК.02 Экзамен по модулю ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПМ.03 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями

МДК.03.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий

МДК.03.02 Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий

МДК.03.03 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

ЭК Экзамен по модулю ПМ.03 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ГИА.00 Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен