

**Список учебных предметов/ курсов/ дисциплин (модулей), предусмотренных ППСЗ  
по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология  
хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1. Русский язык
  2. Литература
  3. Иностранный язык
  4. Математика
  5. История
  6. Физическая культура
  7. Основы безопасности жизнедеятельности
  8. Физика
  9. Обществознание
  10. География
  11. Экология
  12. Астрономия
  13. Информатика
  14. Химия
  15. Биология
  16. Основы философии
  17. История
  18. Иностранный язык
  19. Физическая культура
  20. Русский язык и культура речи
  21. Основы социологии и политологии
  22. Математика
  23. Экологические основы природопользования
  24. Химия
  25. Информатика
  26. Инженерная графика
  27. Техническая механика
  28. Электротехника и электронная техника
  29. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
  30. Автоматизация технологических процессов
  31. Информационные технологии в профессиональной деятельности
  32. Метрология и стандартизация
  33. Правовые основы профессиональной деятельности
  34. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
  35. Охрана труда
  36. Безопасность жизнедеятельности
  37. Процессы и аппараты
- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**
38. *Технология хранения и подготовки сырья:*
    - 38.01. Сырье отрасли
    - 38.02. Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья
    - 38.03. Контроль качества сырья

### **Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

39. *Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:*  
39.01. Технология хлебопекарного производства  
39.02. Оборудование хлебопекарного производства  
39.03. Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий

### **Производство кондитерских изделий**

40. *Технология производства сахаристых кондитерских изделий:*  
40.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий  
40.02. Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий  
40.03. Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий  
41. *Технология производства мучных кондитерских изделий:*  
41.01. Технология производства мучных кондитерских изделий  
41.02. Оборудование производства мучных кондитерских изделий

### **Производство макаронных изделий**

42. *Технология производства макаронных изделий*

### **Организация работы структурного подразделения**

43. *Управление структурным подразделением организации:*  
43.01. Экономика предприятия  
43.02. Экономика специализации  
43.03. Управление персоналом с основами управленческой психологии

### **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

44. *Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)*  
45. *Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)*  
46. *Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)*