

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

1. Основы философии
2. История
3. Иностранный язык
4. Физическая культура
5. Русский язык и культура речи
6. Основы социологии и политологии
7. Математика
8. Экологические основы природопользования
9. Химия
10. Информатика
11. Инженерная графика
12. Техническая механика
13. Электротехника и электронная техника
14. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
15. Автоматизация технологических процессов
16. Информационные технологии в профессиональной деятельности
17. Метрология и стандартизация
18. Правовые основы профессиональной деятельности
19. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
20. Охрана труда
21. Безопасность жизнедеятельности
22. Процессы и аппараты
- 23.

**Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

24. *Технология хранения и подготовки сырья:*
  - 24.01. Сырье отрасли
  - 24.02. Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья
  - 24.03. Контроль качества сырья
  - 24.04.

**Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

25. *Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:*
  - 25.01. *Технология хлебопекарного производства*
  - 25.02. *Оборудование хлебопекарного производства*
  - 25.03. *Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий*

**Производство кондитерских изделий**

26. *Технология производства сахаристых кондитерских изделий:*
  - 26.01. *Технология производства сахаристых кондитерских изделий*
  - 26.02. *Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий*
  - 26.03. *Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий*
27. *Технология производства мучных кондитерских изделий:*

- 27.01. Технология производства мучных кондитерских изделий
- 27.02. Оборудование производства мучных кондитерских изделий

### **Производство макаронных изделий**

- 28. *Технология производства макаронных изделий*

### **Организация работы структурного подразделения**

- 29. *Управление структурным подразделением организации:*
  - 29.01. Экономика предприятия
  - 29.02. Экономика специализации
  - 29.03. Управление персоналом с основами управленческой психологии

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

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