

Список учебных предметов/ курсов/ дисциплин (модулей), предусмотренных ППССЗ 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

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

23. *Технология хранения и подготовки сырья:*
 - 23.01. Сырье отрасли
 - 23.02. Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья
 - 23.03. Контроль качества сырья

Производство хлеба и хлебобулочных изделий

24. *Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:*
 - 24.01. Технология хлебопекарного производства
 - 24.02. Оборудование хлебопекарного производства
 - 24.03. Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий

Производство кондитерских изделий

25. *Технология производства сахаристых кондитерских изделий:*
 - 25.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий
 - 25.02. Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий
 - 25.03. Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий
26. *Технология производства мучных кондитерских изделий:*
 - 26.01. Технология производства мучных кондитерских изделий
 - 26.02. Оборудование производства мучных кондитерских изделий

Производство макаронных изделий

27. Технология производства макаронных изделий

Организация работы структурного подразделения

28. Управление структурным подразделением организации:

28.01. Экономика предприятия

28.02. Экономика специализации

28.03. Управление персоналом с основами управленческой психологии

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

29. Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)

30. Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)

31. Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)