

**Список учебных предметов/ курсов/ дисциплин (модулей), предусмотренных ППСЗ
по специальности среднего профессионального образования 19.02.05 Технология
броидильных производств и виноделие**

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
Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств
23. *Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства:*
 - 23.01. Технология спиртового и ликёроводочного производства
 - 23.02. Оборудование спиртового и ликёроводочного производства
 - 23.03. Поточно-механизированные линии производства
- Ведение технологических процессов винодельческого производства**
24. *Технология и оборудование винодельческого производства:*
 - 24.01. Технология и технохимический контроль винодельческого производства
 - 24.02. Оборудование винодельческого производства
- Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства**
25. *Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков:*
 - 25.01. Технология производства пива и безалкогольных напитков
 - 25.02. Оборудование производства пива и безалкогольных напитков
 - 25.03. Техника, технология и организация малых предприятий

Организация работы структурного подразделения

26. Управление структурным подразделением организации:

26.01. Экономика предприятия

26.02. Экономика специализации

26.03. Управление персоналом с основами управленческой психологии

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

*27. Технохимический контроль спиртового и ликёроводочного производства (10903
Аппаратчик процесса брожения)*

*28. Технохимический контроль производства пива и безалкогольных напитков (10160
Аппаратчик выращивания дрожжей)*

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

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

30. Технология хранения и переработки сырья:

30.01. Сырье бродильных производств и виноделия

30.02. Оборудование хранения и переработки сырья

30.03. Контроль качества сырья