

**Список учебных предметов/ курсов/ дисциплин (модулей), предусмотренных ППСЗ по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

1. История России
2. Иностранный язык в профессиональной деятельности
3. Физическая культура
4. Основы финансовой грамотности
5. Основы бережливого производства
6. Русский язык и культура речи
7. Безопасность жизнедеятельности
8. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
9. Процессы и аппараты пищевых производств
10. Автоматизация технологических процессов
11. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
12. Математика
13. Химия
14. Инженерная графика
15. Охрана труда
16. Техническая механика
17. Электротехника
18. Стандартизация и сертификация
19. Правовые основы профессиональной деятельности
20. Проектная деятельность

**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**

21. *Сырье отрасли*
22. *Техническое оборудование приемки и переработки сырья*
23. *Технология макаронных изделий*
24. *Оборудование макаронного производства*
25. *Технология кондитерского производства*
26. *Оборудование кондитерского производства*
27. *Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий*
28. *Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий*

**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**

29. *Экономика производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*
30. *Менеджмент*

**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**

31. *Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*
32. *Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья*

**Обеспечение деятельности структурного подразделения**

33. *Психология профессиональной деятельности*
34. *Управление персоналом*

**Профессия рабочего, должность служащего**

35. *Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции*
36. *Рабочая профессия 13221 Лаборант химического анализа*