

**Список учебных предметов/ курсов/ дисциплин (модулей),
предусмотренных ППСЗ по специальности среднего
профессионального образования 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**(направленность Технология производства солода, продукции
бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков)**

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. Правовое обеспечение профессиональной деятельности
20. Проектная деятельность

**Ведение технологического процесса производства солода, продукции
бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на
автоматизированных технологических линиях**

21. Сырье отрасли
22. Оборудование приемки и переработки сырья
23. Технология и технологическое оборудование производства безалкогольных напитков
24. Технология винодельческого производства
25. Оборудование винодельческого производства
26. Технология спиртового и ликероводочного производства
27. Оборудование спиртового и ликероводочного производства

- 28. Технология производства пива
- 29. Оборудование производства пива

Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

- 30. Экономика производства
- 31. Менеджмент

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

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

Обеспечение деятельности структурного подразделения

- 34. Психология профессиональной деятельности
- 35. Управление персоналом

Профессия рабочего, должность служащего

- 36. Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции
- 37. Рабочая профессия Лаборант химического анализа