

**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. Русский язык
2. Литература
3. История
4. Основы безопасности и защиты Родины
5. Физическая культура
6. Иностранный язык
7. География
8. Физика
9. Обществознание
10. Информатика
11. Математика
12. Химия
13. Биология
14. Введение в специальность
15. История России
16. Иностранный язык в профессиональной деятельности
17. Физическая культура
18. Основы финансовой грамотности
19. Основы бережливого производства
20. Русский язык и культура речи
21. Безопасность жизнедеятельности
22. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
23. Процессы и аппараты пищевых производств
24. Автоматизация технологических процессов
25. Прикладные компьютерные программы в профессиональной
деятельности
26. Математика
27. Химия
28. Инженерная графика
29. Охрана труда
30. Техническая механика
31. Электротехника
32. Стандартизация и сертификация
33. Правовое обеспечение профессиональной деятельности
34. Проектная деятельность

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

35. Сырье отрасли

36. Оборудование приемки и переработки сырья

37. Технология и технологическое оборудование производства безалкогольных напитков

38. Технология винодельческого производства

39. Оборудование винодельческого производства

40. Технология спиртового и ликероводочного производства

41. Оборудование спиртового и ликероводочного производства

42. Технология производства пива

43. Оборудование производства пива

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

44. Экономика производства

45. Менеджмент

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

46. Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

47. Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Обеспечение деятельности структурного подразделения

48. Психология профессиональной деятельности

49. Управление персоналом

Профессия рабочего, должность служащего

50. Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции

51. Рабочая профессия Лаборант химического анализа