

**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 хлеба, хлебобулочных и
кондитерских изделий)**

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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

35. Сырье отрасли

36. Техническое оборудование приемки и переработки сырья

37. Технология макаронных изделий

38. Оборудование макаронного производства

39. Технология кондитерского производства

40. Оборудование кондитерского производства

41. Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий

42. Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий

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

43. Экономика производства

44. Менеджмент

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

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

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

Обеспечение деятельности структурного подразделения

47. Психология профессиональной деятельности

48. Управление персоналом

Профессия рабочего, должность служащего

49. Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции

50. Рабочая профессия Лаборант химического анализа