

**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. 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 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

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 Лаборант химического анализа