**Код и наименование профессии, направления подготовки: 19.01.04 Пекарь**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | Норматив-ный срок обучения | Уровень образования | Укрупненная группа профессий / специальностей | Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой | Практики, предусмотренные образовательной программой |
|
| 1 | 2 | 3 | 5 | 6 | 9 | 10 |
| 1. | очная | 2 годf 10 месяцев | Среднее профессиональное образование | 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии | **Общеобразовательный цикл**  **ОУП.00 Общие учебные предметы:**  ОУП.01 Русский язык  ОУП.02 Литература  ОУП.03 Иностранный язык (немецкий, английский)  ОУП.04 Математика  ОУП.05 История  ОУП.06 Физическая культура  ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности  ОУП.08 Астрономия  ОУП.09 Родной язык  ОУПП.10 Информатика  ОУП.11 Физика  ОУПП.12 Химия  ОУП.13 Обществознание  ОУП.14 Биология  ОУП.15 География  **ДУП.00 Дополнительные учебные предметы**  ДУП.01 Проектная деятельность  ДУП.02 Психология  ДУП.03 Основы финансовой грамотности  ДУП.04 Эффективное поведение на рынке труда  ДУП.05 Основы предпринимательской деятельности  **ОП.00 Общеобразовательный цикл**  ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве  ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности  ОП.03 Безопасность жизнедеятельности  ОП.04 Калькуляция и учет/Основы интеллектуального труда  **ПЦ.00 Профессиональный цикл**  ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей  МДК.01.01 Технологии производства дрожжей  ПМ.02 Приготовление теста  МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий  МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий  ПМ.03 Разделка теста  МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок  МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий  ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий  МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий  МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных п/ф и отделки поверхности мучных кондитерских изделий  ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции  МДК.05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции  ФК.00 Физическая культура | ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей  *УП.01. Учебная практика*  ПМ.02 Приготовление теста  *УП.02 Учебная практика*  *ПП.02 Производственная практика*  ПМ.03 Разделка теста  *УП.03 Учебная практика*  *ПП.03 Производственная практика*  ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий  *УП.04 Учебная практика*  *ПП.04 Производственная практика*  ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции  *УП.05 Учебная практика*  *ПП.05 Производственная практика* |