**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 языкОУП.02 ЛитератураОУП.03 Иностранный язык (немецкий, английский)ОУП.04 МатематикаОУП.05 ИсторияОУП.06 Физическая культураОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельностиОУП.08 АстрономияОУП.09 Родной языкОУПП.10 ИнформатикаОУП.11 ФизикаОУПП.12 ХимияОУП.13 ОбществознаниеОУП.14 БиологияОУП.15 География**ДУП.00 Дополнительные учебные предметы**ДУП.01 Проектная деятельностьДУП.02 ПсихологияДУП.03 Основы финансовой грамотностиДУП.04 Эффективное поведение на рынке трудаДУП.05 Основы предпринимательской деятельности**ОП.00 Общеобразовательный цикл**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производствеОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.03 Безопасность жизнедеятельностиОП.04 Калькуляция и учет/Основы интеллектуального труда**ПЦ.00 Профессиональный цикл**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжейМДК.01.01 Технологии производства дрожжейПМ.02 Приготовление тестаМДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделийМДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделийПМ.03 Разделка тестаМДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовокМДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделийПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделийМДК.04.02 Технология приготовления выпеченных п/ф и отделки поверхности мучных кондитерских изделий ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукцииМДК.05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукцииФК.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* |