

## Перечень дисциплин

### 19.01.04 Пекарь

- О.00           ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**
- ОД.00       Базовые дисциплины**
- ОДБ.01   Русский язык
- ОДБ.02   Литература
- ОДБ.03   Иностранный язык
- ОДБ.04   Математика
- ОДБ.05   История
- ОДБ.06   Физическая культура
- ОДБ.07   Основы безопасности жизнедеятельности
- ОДБ.08   Астрономия
- ОДБ.09   Родной язык
- ОДБ.10   Физика
- ОДБ.11   Обществознание
- ОДБ.12   География
- ОДБ.13   Эффективное поведение на рынке труда
- ОДБ.14   Основы финансовой грамотности
- ОДБ.15   Лепка
- Профильные дисциплины**
- ОДП.01   Информатика**
- ОДП.02   Химия**
- ОДП.03   Биология**
- ИП       Индивидуальный проект**
- НПО.00   Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС НПО**
- ОП.00     ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ 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   Деловая культура
- ОП.05   Основы предпринимательства
- П.00      ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**
- ПМ.00     Профессиональные модули**
- ПМ.01     Размножение и выращивание дрожжей**
- МДК.01.01 Технология 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 выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
- ПМ.05     Укладка и упаковка готовой продукции**
- МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции
- ФК.00     Физическая культура**