**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**1 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

**О.00 Общеобразовательный цикл**

**общие учебные дисциплины**

ОУД.01. Русский язык и литература

ОУД.02 Литература

ОУД.03 Иностранный язык

ОУД.04 Математика

ОУД.05 История

ОУД.06 Физическая культура

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.08 Астрономия

  **учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей**

ОУД.09 Информатика (п)

ОУД.10 Физика

ОУД.11 Химия (п)

ОУД.12 Обществознание (включая экономику и право)

ОУД.13 Биология (п)

ОУД.14 Экология

  **дополнительные учебные дисциплины**

УД.15 География

УД.15 Психология

**ИП Индивидуальный проект**

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Основы права

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Инженерная графика

ОП.02 Техническая механика

ОП.03 Электротехника и электронная техника

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.07 Метрология и стандартизация

ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10 Охрана труда

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий

ОП.13 Безопасность продуктов питания

ОП.14 Документационное обеспечение управления

ОП.15 Технология и организация производства на предприятии малой мощности

ОП.16 Современные технологии пищевых производств

ОП.17 Основы предпринимательской и финансовой грамотности

ОП.18 Основы калькуляции в кондитерском цехе

ОП.19 Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями

ОП.20 Технология приготовления праздничной выпечки

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Производство макаронных изделий**

МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация работы структурного подразделения**

МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.06.01 Выполнение работ по профессии Пекарь

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**

**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

**2 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

**О.00 Общеобразовательный цикл**

**общие учебные дисциплины**

ОУД.01.01 Русский язык и литература

ОУД.01.02 Литература

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03 Математика

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.18 Астрономия

  **учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей**

ОУД.07 Информатика (п)

ОУД.08 Физика

ОУД.09 Химия (п)

ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)

ОУД.15 Биология (п)

ОУД.17 Экология

  **дополнительные учебные дисциплины**

УД.01 География

УД.02 Черчение

УД.03 Эффективное поведение на рынке труда

**ИП Индивидуальный проект**

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Основы права

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Инженерная графика

ОП.02 Техническая механика

ОП.03 Электротехника и электронная техника

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.07 Метрология и стандартизация

ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10 Охрана труда

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий

ОП.13 Безопасность продуктов питания

ОП.14 Документационное обеспечение управления

ОП.15 Технология и организация производства на предприятии малой мощности

ОП.16 Современные технологии пищевых производств

ОП.17 Основы предпринимательской и финансовой грамотности

ОП.18 Основы калькуляции в кондитерском цехе

ОП.19 Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями

ОП.20 Технология приготовления праздничной выпечки

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Производство макаронных изделий**

МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация работы структурного подразделения**

МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.06.01 Выполнение работ по профессии Пекарь

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**

**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**3 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

**О.00 Общеобразовательный цикл**

 **Общие учебные дисциплины**

ОУД.01.01 Русский язык

ОУД.01.02 Литература

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

 **учебные дисциплины по выбору из**

 **обязательных учебных областей**

ОУД.07 Информатика (п)

ОУД.08 Физика

ОУД.09 Химия (п)

ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)

ОУД.15 Биология (п)

ОУД.16 География

ОУД.17 Экология

 **дополнительные учебные дисциплины**

УД.01 Черчение

УД.02. Экология моего края

УД.03 Эффективное поведение на рынке труда

ИП Индивидуальный проект

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Основы права

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Инженерная графика

ОП.02 Техническая механика

ОП.03 Электротехника и электронная техника

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.07 Метрология и стандартизация

ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10 Охрана труда

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий

ОП.13 Безопасность продуктов питания

ОП.14 Документационное обеспечение управления

ОП.15 Технология и организация производства на предприятии малой мощности

ОП.16 Современные технологии пищевых производств

ОП.17 Основы предпринимательства

ОП.18 Основы калькуляции в кондитерском цеху

ОП.19 Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями

ОП.20 Технология приготовления праздничной выпечки

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Производство макаронных изделий**

МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация работы структурного подразделения**

МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.06.01 Выполнение работ по профессии Пекарь

УП.06 Учебная практика

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**

**Информация о реализуемой**

**основной профессиональной образовательной программе**

**по специальности**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**4 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

**О.00 Общеобразовательный цикл**

ОУД.01 Русский язык

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

 **учебные дисциплины по выбору**

 **из обязательных учебных областей**

ОУД.07 Информатика (п)

ОУД.08 Физика

ОУД.09 Химия (п)

ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)

ОУД.15 Биология (п)

ОУД.16 География

ОУД.17 Экология

 **дополнительные учебные дисциплины**

УД.01 Черчение

УД.02 Экология моего края

УД.03 Эффективное поведение на рынке труда

ИП Индивидуальный проект

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Основы права

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Инженерная графика

ОП.02 Техническая механика

ОП.03 Электротехника и электронная техника

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.07 Метрология и стандартизация

ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10 Охрана труда

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий

ОП.13 Безопасность продуктов питания

ОП.14 Документационное обеспечение управления

ОП.15 Технология и организация производства на предприятии малой мощности

ОП.16 Современные технологии пищевых производств

ОП.17 Основы предпринимательства

ОП.18 Основы калькуляции в кондитерском цехе

ОП.19 Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Производство макаронных изделий**

МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация работы структурного подразделения**

МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.06.01 Выполнение работ по профессии Пекарь

УП.06 Учебная практика

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**