

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей),  
предусмотренных образовательной программой по профессии  
19.01.04 Пекарь  
Приём 2021 г.**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
<b>ОУП 00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
	<b>Общие учебные предметы</b>
ОУП. 01	Русский язык
ОУП. 02	Родной (русский) язык
ОУП. 03	Литература
ОУП. 04	Иностранный язык
ОУП. 05	Математика
ОУП. 06	История
ОУП. 07	Физическая культура
ОУП. 08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП 09	Астрономия
*	Индивидуальный проект
	<b>Предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>
ОУП. 010	Физика
ОУП. 11	Информатика
ОУП. 12	Обществознание (включая экономику и право)
раздел	Навственные основы семейной жизни
ОУП.13	Химия
ОУП.14	Биология
ОУП.15	География
ОУП.16	Экология
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>
ОП 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП 02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности
ОП 06	Основы предпринимательской деятельности
ОП 07	Рынок труда и профессиональная карьера
ОП 08	Общие компетенции профессионала (по уровням)
ОП 09	Социально-значимая деятельность
1	2
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ 01.</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>
МДК.01.01.	Технологии производства дрожжей
УП 01	Учебная практика
ПП 01	Производственная практика
<b>ПМ. 02</b>	<b>Приготовление теста</b>
МДК .02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК 02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП 02	Учебная практика
ПП 02	Производственная практика
<b>ПМ 03</b>	<b>Разделка теста</b>
МДК 03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
МДК 03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
УП 03	Учебная практика
ПП 03	Производственная практика
<b>ПМ 04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП 04	Учебная практика
ПП 04	Производственная практика
<b>ПМ 05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции

УП 05	Учебная практика
ПП 05	Производственная практика
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>