

**Учебные дисциплины (модули, МДК),  
предусмотренные образовательной программой  
19.01.04 Пекарь  
(на базе среднего общего образования)**

<b>Индекс</b>	<b>Наименование</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Основы финансовой грамотности
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
<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
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
<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
<b>ПМ.05</b>	<b>Упаковка и укладка готовой продукции</b>
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление кондитерских изделий</b>
МДК.06.01	Технология приготовления кондитерских изделий
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>