

19.01.04 Пекарь

ОУД.01	Русский язык
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
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Родная литература
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.05	Основы финансовой грамотности
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей МДК.01.01 Технология производства дрожжей
УП.01	<i>Учебная практика</i>
ПМ.02	Приготовление теста МДК02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02	<i>Учебная практика</i>
ПП.02	<i>Производственная практика</i>
ПМ.03	Разделка теста МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03	<i>Учебная практика</i>
ПП.03	<i>Производственная практика</i>
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности

	хлебобулочных изделий 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	<i>Учебная практика</i>
ПП.04	<i>Производственная практика</i>
ПМ.05	Упаковка и укладка готовой продукции МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции
УП.05	<i>Учебная практика</i>
ПМ.06	Приготовление отделочных полуфабрикатов МДК.06.01 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов
УП.06	<i>Учебная практика</i>
ПП.06	<i>Производственная практика</i>
ПМ.07	Приготовление кондитерских изделий МДК.07.01 Технология приготовления кондитерских изделий
УП.07	<i>Учебная практика</i>