

19.01.04 Пекарь

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
ПМ.02	Приготовление теста МДК02.01. 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 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Упаковка и укладка готовой продукции МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции
ПМ.06	Приготовление отделочных полуфабрикатов МДК.06.01 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов
ПМ.07	Приготовление кондитерских изделий МДК.07.01 Технология приготовления кондитерских изделий