

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой среднего профессионального образования**  
**19.02.11 технология продуктов питания из растительного сырья**

1. История России
2. Иностранный язык в профессиональной деятельности
3. Безопасность жизнедеятельности
4. Физическая культура
5. Основы финансовой грамотности
6. Основы бережливого производства
7. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
8. Процессы и аппараты пищевых производств
9. Автоматизация технологических процессов
10. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
11. Введение в специальность
12. Основы крупяного производства
13. Технология мукомольного производства
14. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
15. Инженерная графика
16. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
17. Правовые основы профессиональной деятельности
18. Охрана труда
19. Экономика отрасли
20. Экологические основы природопользования
21. Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
22. Технология хранения и переработки зерна и семян
23. Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
24. Производственно-технологический контроль
25. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
26. Организация работы структурного подразделения
27. Выполнение работ по профессии "Пекарь"
28. Технология хлебопекарных производств