

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Ссылки на рабочие программы (по каждой дисциплине в составе образовательной программы)

ОУП.00	Общеобразовательные учебные предметы
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	ОБЖ
ОУП.08	Астрономия
ОУП.09	Информатика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Родной язык
ОУП.12	Биология
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный учебный цикл
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Основы предпринимательства
ОП.13	Рисование и лепка
ОП.14	Планирование профессиональной карьеры
ОП.15	Основы финансовой грамотности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Пекарь"