

### 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

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

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