

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей,  
предусмотренных образовательной программой по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»**

<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>ОУД Общие учебные дисциплины</b>
ОУД.01 Русский язык
ОУД.02 Литература
ОУД.03 Иностранный язык (английский, немецкий)
ОУД.04 Математика
ОУД.05 История
ОУД.06 Физическая культура
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08 Информатика
ОУД.09 Химия
ОУД.10 Биология
ОУД.11 Астрономия
УД.01 Технология/ Психология
<b>II Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ОП Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОПД.05 Основы калькуляции
ОПД.06 Охрана труда
ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности
ОПД.09 Физическая культура
<b>ПМ Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01 Учебная практика
ПП.01 Производственная практика
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02 Учебная практика
ПП.02 Производственная практика
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03 Учебная практика
ПП.03 Производственная практика
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04 Учебная практика
ПП.04 Производственная практика
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04 Учебная практика
ПП.04 Производственная практика

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2CD25100CDACC28F4CD439B0AD219BF9  
Владелец: Лаптева Екатерина Григорьевна  
Действителен: с 12.02.2021 по 12.05.2022