

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

Общеобразовательный цикл
ОУД Общие учебные дисциплины
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
II Профессиональный учебный цикл
ОП Общепрофессиональные дисциплины
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
ПМ Профессиональные модули
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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: Лаитена Екатерина Григорьевна
Действителен: с 12.02.2021 по 12.05.2022