

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей,  
предусмотренных образовательной программой по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер» в Икрянинском филиале ГБПОУ АО «АТТ»**

<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>ООП Обязательные общеобразовательные предметы</b>
ООП.01 Русский язык
ООП.02 Литература
ООП.03 Математика
ООП.04 Иностранный язык
ООП.05 Информатика
ООП.06 Физика
ООП.07 Химия
ООП.08 Биология
ООП.09 История
ООП.10 Обществознание
ООП.11 География
ООП.12 Физическая культура
ООП.13 Основы безопасности жизнедеятельности
<b>ДУП Дополнительный учебный предмет</b>
ДУП.01 Введение в специальность:
ДУП.01.01 Основы проектной деятельности
ДУП.01.02 Основы профессиональной деятельности
ДУП.01.03 Основы финансовой грамотности
Индивидуальный проект
<b>ОПЦ Общепрофессиональный цикл</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>ПЦ Профессиональный цикл</b>
<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.01.01 Учебная практика
ПП.01.01 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.02.01 Учебная практика
ПП.02.01 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.03.01 Учебная практика
ПП.03.01 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.04.01 Учебная практика
ПП.04.01 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.05.01 Учебная практика
ПП.05.01 Производственная практика