

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

Общеобразовательный цикл
ООП Обязательные общеобразовательные предметы
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
ДУП Дополнительный учебный предмет
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
ОПЦ Общепрофессиональный цикл
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
ПЦ Профессиональный цикл
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.01.01 Учебная практика
ПП.01.01 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.02.01 Учебная практика
ПП.02.01 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.03.01 Учебная практика
ПП.03.01 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.04.01 Учебная практика
ПП.04.01 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.05.01 Учебная практика
ПП.05.01 Производственная практика