**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 и защиты Родины |
| **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 |