

**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 учебные предметы
ОУП.01 Русский язык
ОУП.02 Литература
ОУП.03 История
ОУП.04 Обществознание
ОУП.05 География
ОУП.06 Иностранный язык
ОУП.07 Математика
ОУП.08 Информатика
ОУП.09 Физическая культура
ОУП.10 Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.11 Физика
ОУП.12 Химия
ОУП.13 Биология
Индивидуальный проект
ДУП Дополнительные учебные предметы
ДУП.01 Родная литература
ДУП.02 Введение в профессию
ОПЦ Общепрофессиональный цикл
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.05 Основы калькуляции и учета
ОП.06 Охрана труда
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности/ Коммуникативный практикум
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
ОП.09 Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.10 Основы предпринимательства и финансовой грамотности
ОП.11 Основы бережливого производства
ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности
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 разнообразного ассортимента
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
МДК.06.01 Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01 Учебная практика
ПП.06.01 Производственная практика
ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
МДК.07.01 Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.07.01 Производственная практика