

**Учебные дисциплины (модули),
предусмотренные образовательной программой
43.01.09 Повар, кондитер**

| Индекс | Наименование |
|---------------|---|
| О.00 | Общеобразовательный цикл |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика |
| ОУД.05 | История |
| ОУД.06 | Физическая культура |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОУД.08 | Астрономия |
| ОУД.09 | Информатика |
| ОУД.10 | Химия |
| ОУД.11 | Биология |
| ОУД.12 | Родная литература |
| | Обязательная часть циклов ОПОП |
| ОП.00 | 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 профессиональной деятельности |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Физическая культура |
| ОП.09 | Охрана труда |
| ОП.10 | Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности |
| П.00 | Профессиональный цикл |
| ПМ.00 | Профессиональные модули |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| 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 |
| 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 |
| 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 и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| 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 |
| ПМ.06 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели |
| МДК.06.01 | Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели |
| ПМ.07 | Технология ресторанного сервиса |
| МДК.07.01 | Организация торговой и производственной деятельности ресторана |