

## 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2021-2022 год на базе 9 классов

п/п	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик
	<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>
	<b>ОУП.01</b>	<b>Общие учебные предметы</b>
	ОУП.01.01	Русский язык
	ОУП.01.02	Литература
	ОУП.01.03	Иностранный язык
	ОУП.01.04	Математика
	ОУП.01.05	История
	ОУП.01.06	Физическая культура
	ОУП.01.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУП.01.08	Астрономия
	<b>УПВ.02</b>	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>
	УПВ.02.01	География
	УПВ.02.02	Экономика
	УПВ.02.03	Родная литература
	<b>ДУП.03</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>
	ДУП.03.01	Основы исследовательской и проектной деятельности
		<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>
	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи
	<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и естественнонаучный цикл</b>
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда

	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Особенности национальной и зарубежной кухни
	ОП.11	Калькуляция и учет
	ОП.12	Специальный рисунок
	ОП.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
	ОП.14	Финансовая грамотность, основы предпринимательской деятельности и основы антикоррупционного поведения/Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/Формирование трудовой успешности
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл (с ГИА)</b>
	<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.ПМ.01	Учебная практика
	ПП.ПМ.01	Производственная практика
	<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.ПМ.02	Учебная практика
	ПП.ПМ.02	Производственная практика
	<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП. ПМ 03	Учебная практика
	ПП. ПМ 03	Производственная практика
	<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП. ПМ.04	Учебная практика
	ПП. ПМ 04	Производственная практика
	<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	УП. ПМ 05	Учебная практика
	ПП. ПМ 05	Производственная практика
	<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП. ПМ 06	Производственная практика
	<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</b>
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	МДК. 07.02	Выполнение работ по профессии кондитер
	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии пекарь
	УП.ПМ.07	Учебная практика
	ПП.ПМ.07	Производственная практика
	<b>ПМ.08</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели</b>
	МДК.08.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели
	УП.ПМ.08	Учебная практика