

## 43.01.09 Повар, кондитер 2021-2022 год на базе 9 классов

п/п	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик
	<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
	<b>ОУП.01</b>	<b>Общие учебные предметы</b>
1.	ОУП.01.01	Русский язык
2.	ОУП.01.02	Литература
3.	ОУП.01.03	Иностранный язык
4.	ОУП.01.04	Математика
5.	ОУП.01.05	История
6.	ОУП.01.06	Физическая культура
7.	ОУП.01.07	Основы безопасности жизнедеятельности
8.	ОУП.01.08	Астрономия
	<b>УПВ.02</b>	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>
9.	УПВ.02.01	Родная литература
10.	УПВ.02.02	Химия
11.	УПВ.02.03	Биология
	<b>ДУП.03</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>
12.	ДУП.03.01	Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности
		<b>Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА)</b>
	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
13.	ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.
14.	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
15.	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
16.	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
17.	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
18.	ОП.06	Основы калькуляции и учета
19.	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
20.	ОП.08	Физическая культура
21.	ОП.09	Охрана труда
22.	ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания
23.	ОП.11	Деловая культура и антикоррупционное поведение
24.	ОП.12/ ОП.12.1	Психология профессиональной деятельности/Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/Формирование трудовой успешности
25.	ОП.13	Кухня народов России
26.	ОП.14	Кухня народов мира
27.	ОП.15	Рисование и лепка
28.	ОП.16	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
	<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>

29.	<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.ПМ.01	Учебная практика
	ПП.ПМ.01	Производственная практика
30.	<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента</b>
	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.ПМ.02	Учебная практика
	ПП.ПМ.02	Производственная практика
31.	<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
	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. ПМ 03	Учебная практика
	ПП. ПМ 03	Производственная практика
32.	<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков
	УП. ПМ.04	Учебная практика
	ПП. ПМ 04	Производственная практика
33.	<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
	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. ПМ 05	Учебная практика
	ПП. ПМ 05	Производственная практика
34.	<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели</b>
	МДК.06.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.
	УП. ПМ 06	Учебная практика