

Учебные дисциплины, модули, практики
Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов (МДК), практик
<i>Общеобразовательный цикл</i>	
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04 П	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Астрономия
ВУП.09	Родной язык
ВУП.10 П	Химия
ВУП.11 П	Биология
ДУП.12	Введение в профессию
<i>Общепрофессиональный учебный цикл</i>	
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	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ВОП.10	Основы предпринимательства
ВОП.11	Социально- профессиональная адаптация
ВОП.12	Основы финансовой грамотности
ВОП.13	Организация производства предприятий общественного питания
ВОП.14	Инновационные технологии в общественном питании
ВОП.15	Организация обслуживания в общественном питании
ВОП.16	Специальное рисование и лепка
ВОП.17	Национальная кухня
<i>Профессиональные модули</i>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика

ПП.02	<u>Производственная практика</u>
ПМ.03	<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u>
УП.03	<u>Учебная практика</u>
ПП.03	<u>Производственная практика</u>
ПМ.04	<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u>
УП.04	<u>Учебная практика</u>
ПП.04	<u>Производственная практика</u>
ПМ.05	<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u>
УП.05	<u>Учебная практика</u>
ПП.05	<u>Производственная практика</u>
	<u>Программа государственной итоговой аттестации</u>