|  |  |
| --- | --- |
| **Информация об учебных предметах, курсах, дисциплинах (модулях), предусмотренных образовательной программой 43.01.09 Повар. кондитер** | |
| **ООП.00** | **Общеобразовательный цикл** |
| **ОУД.00** | **Базовая часть общеобразовательного цикла (естественнонаучный профиль)** |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД. 04 | История |
| ОУД.05 | Астрономия |
| ОУД.06 | Информатика |
| ОУД.07 | Физическая культура |
| ОУД.08 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| **ОУДП.00** | **Профильная часть общеобразовательного цикла (естественнонаучный профиль)** |
| ОУДП.01 | Химия |
| ОУДП.02 | Биология |
| ОУДП.03 | Математика |
| **ДУПК.00** | **Дисциплины общеобразовательного цикла (по выбору)** |
| ДУПК.01 | Физика |
| **ЭК.00** | **Элективные курсы** |
| ЭК.01 | Актуальные вопросы обществознания |
| ЭК.02 | География будущего |
| ЭК.03 | Основы финансовой грамотности |
| ЭК.04 | Введение в профессию |
| ЭК.05 | Экологические основы природопользования |
| **ОПД.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОПД.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОПД.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОПД.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОПД.04 | Экономические и правовые основы |
| ОПД.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОПД.06 | Охрана труда |
| ОПД.07 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОПД.08 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОПД.09 | Физическая культура |
| ОПД.10 | Основы расчетов с потребителями |
| ОПД.11 | Рисование и лепка в профессии |
| ***П.00*** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 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 разнообразного ассортимента |
| 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 разнообразного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| **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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень практик, предусмотренных образовательной программой**  **43.01.09 Повар. кондитер** | |
| ***П.00*** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| 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** |
| 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** |
| 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** |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика |