

**Реестр учебных дисциплин, модулей, практик
по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер» - Профессионалитет**

ОУП.00	Общеобразовательные дисциплины
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	Физика
ОУП.07	Химия
ОУП.08	Биология
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание
ОУП.11	География
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины
ДУП	Дополнительные учебные предметы
ДУП.01	Родная литература
ДУП.02	Основы проектной деятельности
ДУП.03	Экология
ДУП.04	Экономика
ДУП.05	Астрономия
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОПЦ	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 производственной 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
ОП.10	Основы финансовой грамотности
ОП.11	Профессиональная этика
ОП.12	Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности
ПЦ	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
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
УП.02.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
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
УП.03.	Учебная практика
ПП.03.	Производственная практика
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 горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.	Учебная практика
ПП.04.	Производственная практика
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
УП.05.	Учебная практика
ПП.05.	Производственная практика
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни по запросу работодателя ООО "Комбинат общественного питания"
МДК.06.01	Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них
МДК.06.02	Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них
УП.06.	Учебная практика
ПП.06.	Производственная практика
	Государственная итоговая аттестация