**Перечень учебных предметов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2019-2023гг**

|  |  |
| --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |
| **ОУД.00** | **Базовые дисциплины** |
| ОУД.01 | Русский язык и литература |
| ОУД.02 | Иностранный язык |
| ОУД.03 | Математика |
| ОУД.04 | История  |
| ОУД.05 | Физическая культура |
| ОУД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОУД.08 | Физика |
| ОУД.10 | Обществознание (вкл. экономику и право) |
| ОУД.16 | География |
| ОУД.17 | Экология |
| **ОУД.00** | **Профильные дисциплины** |
| ОУД.07 | Информатика |
| ОУД.09 | Химия |
| ОУД.15 | Биология  |
| **УДп** | **Дополнительные дисциплины** |
| УДп.18 | История Иркутской области |
| УДп.19 | Природа и экология родного края |
| УДп.20 | Учебно-исследовательское проектирование |
| УДп.21 | Культура речи |
| УДп.22 | Астрономия |
| **ОП.00** | **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 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 |
| ОП.10 | Национальная кухня |
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности |
| ОП.12 | Эффективное поведение на рынке труда |
| ОП.13 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| **П.00** | **Профессиональный цикл**  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| 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 |
| 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 |
| 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 |