**43.01.09 Повар, кондитер**

**Изучаемы учебные дисциплины и профессиональные модули, 2019**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Индекс*** | ***Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК*** |
| **ОУ.00 Общеобразовательный учебный цикл** |
|  | **Общие УД** |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика |
| ОУД.05 | История |
| ОУД.06 | Физическая культура |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОУД.08 | Астрономия |
| \* | Индивидуальный проект (не является учебной дисциплиной) |
|  | **УД по выбору**  |
| УДВ.09 | Родная литература |
| УДВ.10 | Химия |
| УДВ.11 | Биология |
|  | **Дополнительные УД** |
| ДУД.01 | Введение в профессию |
| ДУД.01.1 | Основы общественных наук для пищевой промышленности |
| ДУД.01.2 | Основы проектной деятельности |
| ДУД.01.3 | Основы кулинарного дела |
| **ПП** | **Профессиональная подготовка**  |
| **ОП.00 Общепрофессиональный учебный 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/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| 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 | Рисование и лепка |
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности |
| ОП.12 | Основы финансовой грамотности |
| ОП.13 | Детское, школьное и диетическое питание |
| ОП.14 | Кухни народов мира |
| ОП.15 | Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills |
| ОП.16 | Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии |
| ОП.17 | Экологические основы природопользования |
| ОП.18 | Ключевые компетенции цифровой экономики |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** |
| **ПМ 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 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 |
| 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 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 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 |
| 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 разнообразного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |