

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**(срок обучения - 3 года 10 месяцев)**

<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>ОУД</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>
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
<b>ОУД</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>
	<b>Базовые общеобразовательные дисциплины</b>
ОУД.08	Обществознание
ОУД.09	Физика
ОУД.10	География
ОУД.11	Экология
ОУД.12	Астрономия
	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>
ОУД.13	Информатика
ОУД.14	Химия
ОУД.15	Биология
<b>УД</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>
УД.01	История Иркутской области/ Экономика Иркутской области
УД.02	Эффективное поведение на рынке труда
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
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	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.11	Организация обслуживания в общественном питании

ОП.12	Блюда мировой кухни
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ОП.14	Введение в профессию
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
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 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