

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09-ПОВАР-КОНДИТЕР
СО СРОКОМ ОБУЧЕНИЯ 3 ГОДА 10 МЕС. 2021 ГОД ПРИЕМА**

О.00	Общеобразовательная подготовка
ОУП	Общеобразовательные учебные предметы
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Астрономия
УПВ	Учебные предметы по выбору
УПВ.01	Родной язык/Родная литература
УПВ.02	Биология
УПВ.03	Химия
ДУП	Дополнительные учебные предметы
ДУП.01	Введение в профессию
ДУП.01.1	Основы проектной деятельности
ДУП.01.2	Основы общественных наук
ДУП.01.3	Основы физики для поваров
ДУП.01.4	Организация производства
ПП	Профессиональная подготовка
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 / 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	Экологические основы природопользования
ОП.11	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные коммуникационные технологии
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ОП.14	Рисование и лепка
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
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика</i>
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
<i>УП.02</i>	<i>Учебная практика</i>
<i>ПП.02</i>	<i>Производственная практика</i>
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
<i>УП.03</i>	<i>Учебная практика</i>
<i>ПП.03</i>	<i>Производственная практика</i>
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
<i>УП.04</i>	<i>Учебная практика</i>
<i>ПП.04</i>	<i>Производственная практика</i>
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
<i>УП.05</i>	<i>Учебная практика</i>
<i>ПП.05</i>	<i>Производственная практика</i>

Список использованных сокращений

ОП - общепрофессиональная дисциплина

ПМ - профессиональный модуль

МДК - междисциплинарный курс

УП - учебная практика

ПП - производственная практика