

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09-ПОВАР-КОНДИТЕР
СО СРОКОМ ОБУЧЕНИЯ 2 ГОД 10 МЕС. 2024 ГОД ПРИЕМА**

О.00	Общеобразовательная подготовка
УП	Общеобразовательные учебные предметы
УПБ.01	Русский язык
УПБ.02	Литература
УПБ.03	Математика
УПБ.04	Иностранный язык
УПБ.05	Информатика
УПБ.06	Физика
УПБ.07	Химия
УПБ.08	Биология
УПБ.09	История
УПБ.10	Обществознание
УПБ.11	География
УПБ.12	Физическая культура
УПБ.13	Основы безопасности и защиты Родины
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	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные коммуникационные технологии
ОП.11	Основы финансовой грамотности
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	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 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, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовка 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 подготовки 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 подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих 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 подготовки 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