## Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой

## 43.01.09 Повар, кондитер

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК       |
|--------|---|
|        |   |
|        |   |
| 0.00   | Общеобразовательный цикл  |
| ОУД.00 | Общие учебные дисциплины  |
| 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                               |
| , ,    | Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей    |
| ОУД.08 | Обществознание (ккл. экономику и право)                             |
| ОУД.09 | Физика  |
| ОУД.10 | География   |
| ОУД.11 | Экология  |
| ОУД.12 | Астрономия  |
| ОУД.00 | Профильные общеобразовательные учебные дисциплины                   |
| ОУД.13 | Информатика   |
| ОУД.14 | Химия   |
| ОУД.15 | Биология  |
| ОУД.00 | Дополнительные учебные дисциплины                                   |
| ОУД.16 | Основы предпринимательской деятельности/ Эстетика                   |
| ОУД.17 | Основы финансовой грамотности/ Эффективное поведение на рынке труда |
| ОУД.18 | Учебно- исследовательское проектирование / программа "Компас"       |
| 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  |

| опасность жизнедеятельности зическая культура кни народов мира* ода национальной кухни* сование и лепка* формационные технологии в профессиональной деятельности* ихология и этика профессиональной деятельности * новы военной службы * офессиональный цикл иготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, инарных изделий разнообразного ассортимента танизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных иуфабрикатов оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов иготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, |
|---|
| кни народов мира* ода национальной кухни* сование и лепка* формационные технологии в профессиональной деятельности* ихология и этика профессиональной деятельности * новы военной службы * офессиональный цикл иготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, инарных изделий разнообразного ассортимента ганизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных куфабрикатов оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| кни народов мира* ода национальной кухни* сование и лепка* формационные технологии в профессиональной деятельности* ихология и этика профессиональной деятельности * новы военной службы * офессиональный цикл иготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, пинарных изделий разнообразного ассортимента ганизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных куфабрикатов оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| формационные технологии в профессиональной деятельности*  ихология и этика профессиональной деятельности *  новы военной службы *  офессиональный цикл  иготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, инарных изделий разнообразного ассортимента ганизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных куфабрикатов  оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| формационные технологии в профессиональной деятельности*  ихология и этика профессиональной деятельности *  новы военной службы *  офессиональный цикл  иготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  инарных изделий разнообразного ассортимента  ганизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных  пуфабрикатов  оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| ихология и этика профессиональной деятельности * новы военной службы * офессиональный цикл иготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, инарных изделий разнообразного ассортимента ганизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных пуфабрикатов оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| новы военной службы *  офессиональный цикл  иготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  инарных изделий разнообразного ассортимента  ганизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных  пуфабрикатов  оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| офессиональный цикл иготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, инарных изделий разнообразного ассортимента ганизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных гуфабрикатов оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| иготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, инарных изделий разнообразного ассортимента ганизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных зуфабрикатов оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| инарных изделий разнообразного ассортимента ганизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных гуфабрикатов оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| ганизация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных<br>уфабрикатов<br>оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| уфабрикатов оцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
|   |
| иготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,   |
| инарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| ганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,  |
| инарных изделий, закусок  |
| оцессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, инарных изделий, закусок  |
| иготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,<br>инарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| ганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных од, кулинарных изделий, закусок   |
| оцессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, инарных изделий, закусок   |
| иготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих дких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| ганизация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких од, десертов, напитков  |
| оцессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких од, десертов, напитков   |
| иготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,<br>нных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   |
| ганизация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных дитерских изделий  |
| •   |
|   |