

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики,
предусмотренных образовательной программой**

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОУД	Обязательные учебные предметы, изучаемые на базовом уровне
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.07	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Естествознание
ОДБ.10	Обществознание
ОДБ.11	Экономика
ОДБ.12	Право
ОДБ.13	География
ОДБ.14	Информатика
ОДБ.15	Родная литература
ПОО	Предлагаемые ОО
ПОО.01	Основы проектной деятельности и исследовательской деятельности
ПОО.02	Экологические основы природопользования
ПОО.03	Психология и этика профессиональной деятельности
ПОО.04	Культура речи
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОПЦ	Общепрофессиональные дисциплины
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационная основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.11	Эффективное поведение на рынке труда
ПЦ	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный
	Государственная итоговая аттестация