

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

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОУД	Обязательные учебные предметы, изучаемые на базовом уровне
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Астрономия
ОУД.09	География
ОУД.10	Обществознание
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Родная литература
ОПД	Профильные дисциплины
ОПД.01	Биология
ОПД.02	Химия
ОПД.03	Информатика
ПОО	Предлагаемые ОО
ПОО.01	Основы проектной деятельности и исследовательской деятельности
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
ОПЦ.12	Основы финансовой грамотности / Адаптивные основы финансовой грамотности
ОПЦ.13	Экологические основы природопользования
ОПЦ.14	Психология и этика профессиональной деятельности
ОПЦ.15	Культура речи
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