

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

<b>ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>
<b>ОУД</b>	<b>Обязательные учебные предметы, изучаемые на базовом уровне</b>
<b>ОУД.01</b>	Русский язык
<b>ОУД.02</b>	Литература
<b>ОУД.03</b>	История
<b>ОУД.04</b>	Обществознание
<b>ОУД.05</b>	География
<b>ОУД.06</b>	Иностранный язык
<b>ОУД.07</b>	Математика
<b>ОУД.08</b>	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
<b>ОУД.09</b>	Основы безопасности жизнедеятельности
<b>ОУД.10</b>	Физика
<b>ОУД.11</b>	Биология
<b>ОДУ</b>	<b>Обязательные учебные предметы, изучаемые на углубленном уровне</b>
<b>ОДУ.01</b>	Информатика
<b>ОДУ.02</b>	Химия
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>
<b>ПОО.01</b>	Основы проектной деятельности и исследовательской деятельности
<b>ПОО.02</b>	Родная литература / Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации
<b>ПОО.03</b>	Основы профессиональной деятельности
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
<b>ОГСЭ.01</b>	Основы философии
<b>ОГСЭ.02</b>	История
<b>ОГСЭ.03</b>	Иностранный язык в профессиональной деятельности
<b>ОГСЭ.04</b>	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
<b>ОГСЭ.05</b>	Психология общения
<b>ОГСЭ.06</b>	Эффективное поведение на рынке труда
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
<b>ЕН.01</b>	Химия
<b>ЕН.02</b>	Экологические основы природопользования
<b>ЕН.03</b>	Математика
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
<b>ОПЦ.01</b>	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
<b>ОПЦ.02</b>	Организация хранения и контроль запасов и сырья
<b>ОПЦ.03</b>	Техническое оснащение организаций питания
<b>ОПЦ.04</b>	Организация обслуживания
<b>ОПЦ.05</b>	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
<b>ОПЦ.06</b>	Правовые основы профессиональной деятельности
<b>ОПЦ.07</b>	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОПЦ.08</b>	Охрана труда
<b>ОПЦ.09</b>	Безопасность жизнедеятельности

<b>ОПЦ.10</b>	Основы бережливого производства
<b>ОПЦ.11</b>	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
<b>ОПЦ.12</b>	Основы финансовой грамотности
<b>ОПЦ.13</b>	Основы проектирование предприятий общественного питания
<b>ОПЦ.14</b>	Специальное рисование и лепка
<b>ПЦ</b>	Профессиональный цикл
<b>ПМ.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
<b>МДК.01.01</b>	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
<b>МДК.01.02</b>	Ведение процессов обработки традиционных, экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
<b>УП.01.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
<b>ПП.01.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
<b>ПМ.01 ЭК</b>	Экзамен по модулю
<b>ПМ.02</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>МДК.02.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>МДК.02.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>УП.02.01</b>	Организация ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПП.02.01</b>	Организация ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПМ.02.ЭК</b>	Экзамен по модулю
<b>ПМ.03</b>	Организация ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>МДК.03.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>МДК.03.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>УП.03.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПП.03.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<b>ПМ.03.ЭК</b>	Экзамен по модулю
<b>ПМ.04</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>МДК.04.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
<b>МДК.04.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
<b>УП.04.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПП.04.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПМ.04.ЭК</b>	Экзамен по модулю
<b>ПМ.05</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>МДК.05.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
<b>МДК.05.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
<b>УП.05.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПП.05.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПМ.05.ЭК</b>	Экзамен по модулю
<b>ПМ.06</b>	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
<b>МДК.06.01</b>	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
<b>УП.06.01</b>	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
<b>ПП.06.01</b>	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
<b>ПМ.06.ЭК</b>	Экзамен по модулю
<b>ПМ.07</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер
<b>МДК.07.01</b>	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий
<b>МДК.07.02</b>	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>УП.07.01</b>	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
<b>УП.07.02</b>	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
<b>ПП.07.01</b>	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
<b>ПП.07.02</b>	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
<b>ПМ.07.ЭК</b>	Квалификационный экзамен
<b>ПДП</b>	Производственная практика (Преддипломная)