

Перечень дисциплин по учебному плану профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»
для 2022 года набора

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины
1	ОУП.01	Русский язык
2	ОУП.02	Литература
3	ОУП.03	Иностранный язык
4	ОУП.04 У	Математика
5	ОУП.05	История
6	ОУП.06	Физическая культура
7	ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
8	ОУП.08	Астрономия
9	УПВ.01 У	Информатика
10	УПВ.02.1	Физика
11	УПВ.02.2 У	Химия
12	УПВ.02.3	Биология
13	УПВ.03	Родная литература \ Родной язык
14	ДУП.01.1	Обществознание
15	ДУП.01.2	Технология
16	ДУП.01.3	Эффективное поведение на рынке труда
17	ДУП.01.4	Экология для профессий естественнонаучного профиля
18	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
19	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
20	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
21	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
22	ОП.05	Основы калькуляции и учета

23	ОП.06	Охрана труда
24	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
25	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
26	ОП.09	Физическая культура
27	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
28	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
29	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
30	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
31	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
32	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
33	Государственная итоговая аттестация	

