

**43.01.09 Повар, кондитер (9 кл)**

Учебные предметы, курсы, дисциплины, модули

<b>ОУП.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	ОБЖ
ОУП.08	Астрономия
ОУП.09	Информатика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Родной язык
ОУП.12	Биология
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
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 производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Контроль качества продуктов
ОП.11	Планирование профессиональной карьеры
ОП.12	Основы финансовой грамотности и предпринимательства
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.14	Дизайн, рисование и лепка в профессии

ОП.15	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.16	Организация приготовления сложных блюд в соответствии со стандартами "Ворлдскиллс"
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента