

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные для
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(основное общее образование)**

ОУП. Основные дисциплины

ОУП.01 Русский язык
ОУП.02 Литература
ОУП.03 Математика
ОУП.04 Иностранный язык
ОУП.05 Информатика
ОУП.06 Физика
ОУП.07 Химия
ОУП.08 Биология
ОУП.09 История
ОУП.10 Обществознание
ОУП.11 География
ОУП.12 Физическая культура
ОУП.13 Основы безопасности и защиты родины

ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04 Физическая культура
ОГСЭ.05 Психология общения

ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

ЕН.01 Химия

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ОПЦ Общепрофессиональный цикл

ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04 Организация обслуживания
ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08 Охрана труда
ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Проектно-исследовательская деятельность

ОП.11 Национальная кухня народов Якутии

ОП.12 Организация предпринимательской деятельности и бизнес-планирование в общественном питании

ОП.13 Учет и отчетность в общественном питании

ПЦ Профессиональный цикл

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 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

ПМ.03 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

ПМ.04 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

ПМ.05 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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)