Индекс	Общие	2022-2026	
О.00	Основная образовательная программа	Смотреть	
	Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Смотреть	
Русский язык и литература			
ОУП.01	Русский язык	Смотреть	КИМ
ОУП.02	Литература	Смотреть	КИМ
Иностранные языки			
ОУП.03	Иностранный язык	Смотреть	КИМ
Математика и информатика			
ОУП.04	Математика	Смотреть	КИМ
ОУП.05	Информатика	Смотреть	КИМ
Общественно-научные предметы			
ОУП.06	История	Смотреть	КИМ
ОУП.07	Обществознание	Смотреть	КИМ

ОУП.08	География	Смотреть	КИМ
Естественно-научные предметы			
ОУП.09	Физика	Смотреть	КИМ
ОУП.10	Химия	Смотреть	КИМ
ОУП.11	Биология	Смотреть	КИМ
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности			
ОУП.12	Физическая культура	Смотреть	КИМ
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	Смотреть	КИМ
Дополнительные учебные предметы			
ДУП.14	Финансовая грамотность	Смотреть	КИМ
ДУП.15	Индивидуальный проект	Смотреть	КИМ
Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Смотреть	ФОС
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Смотреть	ФОС
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Смотреть	ФОС

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	**Смотреть**	**ФОС**
ОП.05	Основы калькуляции и учета	**Смотреть**	ФОС
ОП.06	Охрана труда	Смотреть	ФОС
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**Смотреть**	**ФОС**
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Смотреть	ФОС
ОП.09	Физическая культура	**Смотреть**	**ФОС**
ОП.10	Современные тенденции мировой кулинарии	**Смотреть**	**ФОС**
Профессиональные модули			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		ФОС
МДК 01.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**Смотреть**	
МДК 01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**Смотреть**	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ФОС
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации	**Смотреть**	

	горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	**Смотреть**	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ФОС
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	**Смотреть**	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	**Смотреть**	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		ФОС
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Смотреть**	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Смотреть**	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		ФОС
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Смотреть**	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	**Смотреть**	

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
	Учебная практика	**Смотреть**	ФОС
	Производственная практика	**Смотреть**	