

43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
1	2
Общеобразовательный учебный цикл	
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
*	Индивидуальный проект
Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей	
УВП.01	Родная литература
Дополнительные учебные предметы	
ДУПК.01	Химия и пища
Общепрофессиональный учебный цикл	
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 профессиональной 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.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.11.	Организация обслуживания в ресторане

ОП.12.	Этика и психология профессиональной деятельности
ОП.13.	Рисование и лепка
ОП.14.	Инновационные технологии в приготовлении блюд
ОП.15.	Общие компетенции профессионала (по уровням)
ОП.16.	Основы предпринимательства
ОП.17.	Рынок труда и профессиональная карьера
ОП.18	Социально значимая деятельность
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.01 (Э)	Экзамен квалификационный ПМ.01
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПМ.02 (Э)	Экзамен квалификационный ПМ.02

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.03 (Э)	Экзамен квалификационный ПМ.03
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.04 (Э)	Экзамен квалификационный ПМ.04
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.05 (Э)	Экзамен квалификационный ПМ.05