

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Нормативный срок обучения - 3 г. 10 мес. (на базе основного общего образования с получением среднего общего образования)

О.00	Общеобразовательный цикл
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины базовые
ОДб.01	Русский язык
ОДб.02	Литература
ОДб.03	История
ОДб.04	Обществознание
ОДб.05	География
ОДб.06	Иностранный язык
ОДб.07	Физическая культура
ОДб.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДб.09	Математика
ОДб.10	Физика
ОДб.11	Индивидуальный проект
ОДв.01	Введение в специальность
ОДП.00	Общеобразовательные дисциплины профильные
ОДп.01	Биология
ОДп.02	Информатика
ОДп.03	Химия
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
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	Охрана труда
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Основы калькуляции и учета
ОП.08	Основы финансовой грамотности
ОПв.09	Основы предпринимательства
ОПв.10	Экология в профессиональной деятельности
ОПв.11	Основы бережливого производства
ОПв.12	Психология в профессиональной деятельности
ОПв.13	Эффективное поведение выпускников на рынке труда
ОПв.14	Физическая культура (Адаптивная физическая культура)
ОПв.15	Информационные технологии в проф.деятельности (Адаптивные информационные и коммуникационные технологии)
ОПв.16	Спецрисование и лепка
ОПв.17	Дизайн кулинарных блюд
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебный план
ПП.01	Производственная практика
ПМ.01.ЭК	
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	Учебный план
ПП.02	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	
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	Учебный план
ПП.03	Производственная практика
ПМ.03.ЭК	
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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
УП.04	Учебный план
ПП.04	Производственная практика
ПМ.04.ЭК	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебный план
ПП.05	Производственная практика
ПМ.05.ЭК	
ФК.00	Физическая культура
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация