

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения – 3 года 10 месяцев

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов (МДК) и практик
0.00	<i>Общеобразовательный цикл</i>
	<i>Общие</i>
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Обществознание
ОУД.10	География
ОУД.11	Экология
ОУД.12	Основы предпринимательства
ОУД.13	Астрономия
	<i>Профильные дисциплины</i>
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
	<i>Общепрофессиональный цикл</i>
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	Донская кухня
ОП.11	Основы здорового питания
ОП.12	Психология общения/ Психология здоровья
ОП.13	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий
	<i>Профессиональные модули</i>
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 кулинарных полуфабрикатов
УП.01	<i>Учебная практика</i>
ПП.01	<i>Производственная практика</i>
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	<i>Учебная практика</i>
ПП.02	<i>Производственная практика</i>
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	<i>Учебная практика</i>
ПП.03	<i>Производственная практика</i>
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 и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	<i>Учебная практика</i>
ПП.04	<i>Производственная практика</i>
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	<i>Учебная практика</i>
ПП.05	<i>Производственная практика</i>
ФК.00	Физическая культура