

43.01.09 «Повар, кондитер»

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОДБ	Базовые дисциплины
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Родной язык (русский)
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	Информатика
ОДБ.06	История
ОДБ.07	Астрономия
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДП	Профильные дисциплины
ОДП.01	Математика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ПОО	Предлагаемые ОО учебные курсы
ПОО.01	География
ПОО.02	Экономика
ПОО.03	Обществознание (включая экономику и право)
ПОО.04	Экология
ПОО.05	Физика
ПОО.06	Защита прав потребителя
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОПЦ	Общепрофессиональный 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 учёта
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Специальное рисование и лепка
ПЦ	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Технология приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Технологические процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.01	Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Технологические процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Технологические процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Технология приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Технологические процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Технология приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Технологические процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен
	Государственная итоговая аттестация
	Защита выпускной квалификационной работы