

### 43.01.09 «Повар, кондитер»

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
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
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>
ОДП.01	Математика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО учебные курсы</b>
ПОО.01	География
ПОО.02	Экономика
ПОО.03	Обществознание (включая экономику и право)
ПОО.04	Экология
ПОО.05	Физика
ПОО.06	Защита прав потребителя
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
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
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
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
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>

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
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
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
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
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
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>
	Защита выпускной квалификационной работы