

Учебные предметы, курсы, дисциплины, предусмотренные образовательной программой 43.01.09 Повар, кондитер

Общеобразовательный цикл
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.Астрономия
ОУД.09.Информатика
ОУД.10.Химия
ОУД.11.Биология
ОУД.12.Родная литература
Обязательная часть циклов ОПОП
ОП.02.Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.Безопасность жизнедеятельности
ОП.06.Основы калькуляции и учета
ОП.07.Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.Физическая культура
ОП.09.Охрана труда
ОП.10.Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания
ОП.11.Основы финансовой грамотности
П.00.Профессиональный цикл
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01.Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.Учебная практика
ПП.01.Производственная практика
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
ПП.02.Производственная практика
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.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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.Учебная практика
ПП.04.Производственная практика
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.06.Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели
МДК.06.01Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.06.Учебная практика
ПП.06.Производственная практика
ПМ.07. Технология ресторанного сервиса
МДК.07.01. Организация торговой и производственной деятельности ресторана
УП.07.Учебная практика