

## Программа 43.01.09 Повар, кондитер

Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)		Практика	
Индекс	Наименование	Индекс	Наименование
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ОДБ	Базовые дисциплины		
ОДБ.1	Русский язык		
ОДБ.2	Литература		
ОДБ.3	Иностранный язык		
ОДБ.4	Математика		
ОДБ.5	История		
ОДБ.6	Основы безопасности жизнедеятельности		
ОДБ.7	Физика		
ОДБ.8	Обществознание		
ОДБ.9	География		
ОДБ.10	Физическая культура		
ОДБ.11	Информатика		
ИП	Индивидуальный проект (не является дисциплиной)		
ОДП	Профильные дисциплины		
ОДП.1	Химия		
ОДП.2	Биология		
ПОО	Предлагаемые ОО		
ПОО.1	Рисование и лепка / Родной язык (русский)		
ПОО.2	Экология		
ПОО.3	Эффективное поведение на рынке труда		
ПОО.05	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		
ПОО.05	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		
ПОО.06	Арктическая кухня		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров		
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места		
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		
ОП.5	Основы калькуляции и учёта		
ОП.6	Охрана труда		
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности		
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности		
ОП.9	Физическая культура		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		
ПЦ	Профессиональный цикл		
ПМ.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	УП.1.01	Учебная практика
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПП.1.01	Производственная практика
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен		
ПМ.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	УП.2.01	Учебная практика
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПП.2.01	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен		
ПМ.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	УП.3.01	Учебная практика
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПП.3.01	Производственная практика
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен		
ПМ.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	УП.4.01	Учебная практика
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПП.4.01	Производственная практика
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен		
ПМ.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	УП.5.01	Учебная практика
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПП.5.01	Производственная практика
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен		
	Государственная итоговая аттестация		