43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |
| --- | --- |
|  | Всего |
| **О.ОО** | **Общеобразовательный цикл** |
|  | **Общие** |
| **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** | Родная литература |
|  | **По выбору из обязательных предметных областей (профильные)** |
| **ОУД.10** | Химия |
| **ОУД.11** | Биология |
|  | **Дополнительные дисциплины, учебные курсы** |
| **ОУД.12** | Теория познания |
| **ОУД.12.01** | Обществознание |
| **ОУД.12.02** | Физика |
| **ОУД.12.03** | География |
|  | Информатика (учебный курс) |
|  | Рисование и лепка (учебный курс) |
|  | Технология трудоустройства (учебный курс) |
|  | Индивидуальный проект |
|  | **Всего по циклам** |
| **ОП.00** | **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 учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности- |
| ОП.09 | Физическая культура |
| **ПМ.00** | **Профессиональный цикл** |
| **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 |
| **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 |
| **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 |
| **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 горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| **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 |