43.01.09 Повар, кондитер

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Обязательные общеобразовательные дисциплины

ОУП.01 Русский язык
ОУП.02 Литература
ОУП.03 Математика
ОУП.04 Иностранный язык
ОУП.05 Информатика
ОУП.06 Физика
ОУП.07 Химия
ОУП.08 Биология
ОУП.09 История
ОУП.10 Обществознание
ОУП.11 География
ОУП.12 Физическая культура
ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины
Индивидуальный проект

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Общепрофессиональный цикл

ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06 Охрана труда
ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09 Физическая культура
ОПЦ.10 Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.11 Основы рисования и лепки
ОПЦ.12 Основы бережливого производства

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, подготовка 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, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар

МДК.06.01 Технология приготовления пищи
МДК.06.02 Технология приготовления кондитерских изделий