

## ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

### ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ), ПРАКТИКИ

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГПОУ ТО «Тулский колледж профессиональных технологий и сервиса»  
*наименование образовательного учреждения*

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09**  
*код*

**Повар, кондитер**  
*наименование профессии / специальности СПО*

Квалификация (ии): повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования  
*основного общего / среднего (полного) общего*

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный  
*при реализации программы среднего (полного) общего образования*

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
	<b>Обязательные учебные предметы</b>
УП.01	Русский язык
УП.02	Литература
УП.03	Иностранный язык
УП.04	Математика
УП.05	Информатика
УП.06	Физика
УПр.07	Химия
УПр.08	Биология
УП.09	История
УП.10	Обществознание
УП.11	География
УП.12	Физическая культура
УП.13	Основы безопасности жизнедеятельности
	Индивидуальный проект
	<b>Курсы по выбору</b>
ЭК.01	Россия-моя история
ЭК.02	Основы финансовой грамотности
ЭК.03	Экология
<b>ОПБ</b>	<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК</b>
<b>ОП.00</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	Охрана труда
ОП.06	Основы калькуляции и учета
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Организация обслуживания в ресторане (вариативная часть)
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	экзамен по модулю
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика

	экзамен по модулю
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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
	экзамен по модулю
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
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
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	экзамен по модулю
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	экзамен по модулю
<b>ДПБ</b>	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК</b>
<b>ПМд.06</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни ООО «Ресторатор -71»</b>
МДКд.06.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением программного обеспечения "Шеф Эксперт"
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	экзамен по модулю
	<b>Самостоятельная работа</b>
	<b>Работа во взаимодействии с преподавателем</b>
	<b>Практика</b>
	<b>ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>



