

## 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
<b>ОДБ.00</b>	<b>Базовые дисциплины</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>ПП.00</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>
<b>ОПЦ.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.12	Организация обслуживания в ресторане (вариативная часть)
<b>ПЦ.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.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен
<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
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен
<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.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен
<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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен
<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
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен
<b>ДПБ</b>	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК</b>
<b>ПМ.06</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок ООО «Ресторатор -71»: Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни</b>
МДК.06.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни
МДК.06.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)
ПП.06.01	Производственная практика
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен
	<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>