|  |  |
| --- | --- |
|  | **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, 2020 год набора** |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |
| **ОУД** | **Общие базовые учебные дисциплины** |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика |
| ОУД.05 | История |
| ОУД.06 | Физическая культура |
| ОУД.07 | ОБЖ |
| ОУД.08 | Астрономия |
|  | **По выбору из обязательных предметных областей** |
| ОУД.09 | Экономика |
| ОУД.10 | Естествознание |
| ОУД.11 | География |
| ОУД.12 | Родной язык |
|  | **Дополнительные по выбору** |
| УД.1 | Информатика и ИКТ |
| УД.2 | Основы общественно-правовых отношений |
| УД.3 | Индивидуальный проект |
|  | Промежуточная аттестация |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| **ОП.00** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** |
|  | **Обязательная часть ОП** |
|  | **Вариатив обязательной части ОП** |
| 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/Адаптационная физическая культура |
| **ВЧ.ОП** | **Вариативная часть ОП** |
| ОП.10 | Национальные кухни народов мира |
| ОП.11 | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции |
| ОП.12 | Основы предпринимательской деятельности |
| ОП.13 | Организация обслуживания |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
|  | **Обязательная часть ПЦ** |
|  | **Вариатив обязательной части ПЦ** |
| **ПМ.00** | ***Профессиональные модули*** |
| **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 и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| УП.01 | *Учебная практика* |
| ПП.01 | *Производственная практика (практика по профилю специальности)* |
| **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 |
| УП.02 | *Учебная практика* |
| ПП.02 | *Производственная практика (практика по профилю специальности)* |
| **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 |
| УП.03 | *Учебная практика* |
| ПП.03 | *Производственная практика (практика по профилю специальности)* |
| **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 |
| ВЧ МДК.04.03 | Технология приготовления сахаристых продуктов |
| УП.04 | *Учебная практика* |
| ПП.04 | *Производственная практика (практика по профилю специальности)* |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хле-бобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| УП.05 | *Учебная практика* |
| ПП.05 | *Производственная практика (практика по профилю специальности)* |
| ***ПДП*** | ***Производственная практика (преддипломная)*** |