

	43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР (набор 2022)
О.00	Общеобразовательный цикл
	Общие
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДП.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.06	Физическая культура
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Астрономия
	по выбору из обязательных предметных областей
ОДБ.09	Родная литература
ОДБ.10	Информатика
ОДП.11	Химия
ОДП.12	Биология
	Дополнительные учебные предметы, курсы
УДД. 01	Основы финансовой грамотности
УДД .02	Основы проектной деятельности
УДД. 03	Обществознание (вкл.экономику и право) (элективный курс)
УДД .04	Физика (элективный курс)
УДД .05	Экологические основы природопользования
	Индивидуальный проект
	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
ВЧ ОП. 10	Национальные кухни народов мира
ВЧ ОП. 11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ВЧ ОП. 12	Основы предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧ ОП. 13	Организация обслуживания/Коммуникативный практикум
П.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
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 хлебобулочных, 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)