

43.01.09 Повар, кондитер. Квалификация – Повар. Кондитер (на базе основного общего образования) (дисциплины и модули)

ОД. Общеобразовательный цикл

ОД.01 Базовые дисциплины

- ОД.01.01 Русский язык
- ОД.01.02 Литература
- ОД.01.03 История
- ОД.01.04 Обществознание
- ОД.01.05 География
- ОД.01.06 Биология
- ОД.01.07 Математика
- ОД.01.08 Физическая культура
- ОД.01.09 Основы безопасности и защиты Родины
- ОД.01.10 Физика

ОД.02 Профильные дисциплины

- ОД.02.01 Иностранный язык
- ОД.02.02 Информатика
- ОД.02.03 Химия

ОД.03 Дисциплины по выбору

- ОД.03.01 Индивидуальный проект

ОПЦ. 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 Деловой русский язык и культура речи
- ОПЦ.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОПЦ.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

ПЦ. Профессиональный цикл

ПМ.01 Профессиональный модуль: «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 Профессиональный модуль: «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 Профессиональный модуль: «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 Профессиональный модуль: «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

ПМ.05 Профессиональный модуль: «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