

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

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