

43.01.09 Повар, кондитер 2021-2022 год на базе 11 классов

п/п	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик
		Обязательная часть циклов ОПОП
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
1.	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2.	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
3.	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
4.	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
5.	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
6.	ОП.06	Основы калькуляции и учета
7.	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
8.	ОП.08	Физическая культура
9.	ОП.09	Охрана труда
10.	ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания
11.	ОП.11	Деловая культура
12.	ОП.12	Психология профессиональной деятельности/Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/Формирование трудовой успешности
13.	ОП.13	Кухня народов России
14.	ОП.14	Кухня народов мира
15.	ОП.15	Рисование и лепка
16.	ОП.16	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности
	П.00	Профессиональный цикл (с ГИА)
	ПМ.00	Профессиональные модули
17.	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.ПМ.01	Учебная практика
	ПП.ПМ.01	Производственная практика
18.	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.ПМ.02	Учебная практика
	ПП.ПМ.02	Производственная практика
19.	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. ПМ 03	Учебная практика
	ПП. ПМ 03	Производственная практика
20.	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 и презентации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков
	УП. ПМ.04	Учебная практика
	ПП. ПМ 04	Производственная практика
21.	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и 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. ПМ 05	Учебная практика
	ПП. ПМ 05	Производственная практика
22.	ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели
	МДК.06.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.
	УП. ПМ 06	Учебная практика