

Перечень дисциплин

43.01.09 Повар, кондитер

- О.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**
- ОД.00 Общие дисциплины**
- ОДБ.01 Русский язык
- ОДБ.02 Литература
- ОДБ.03 Иностранный язык
- ОДБ.04 Математика
- ОДБ.05 История
- ОДБ.06 Физическая культура
- ОДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности
- ОДБ.08 Астрономия
- ОДП.09 Информатика**
- ОДБ.10 Физика
- ОДП.11 Химия**
- ОБД.12 Обществознание
- ОДП.13 Биология**
- ОДБ.14 География
- ОДБ.15 Родной язык
- ОДБ.16 Эффективное поведение на рынке труда
- ОДБ.17 Лепка
- ОДБ.18 Рисование
- ИП Индивидуальный проект**
- ОП.00 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
- ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности //
- Адаптивные инфокоммуникационные и коммуникационные технологии
- ОП.11 Организация обслуживания в ресторане
- ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности // Психология личности и профессиональное самоопределение
- ОП.13 Основы финансовой грамотности // Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- ОП.14 Основы предпринимательства
- ОП.15 Основы поиска работы // Коммуникативный практикум
- П.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**
- 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 кулинарных полуфабрикатов

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

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

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

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

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания