43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| ОУД.00 | Базовые учебные дисицплины |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | История |
| ОУД.04 | Обществознание |
| ОУД.05 | География |
| ОУД.06 | Иностранный язык |
| ОУД.07 | Математика |
| ОУД.08 | Информатика |
| ОУД.09 | Физическая культура |
| ОУД.10 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОУД.11 | Физика |
| ОУД.12 | Химия |
| ОУД.13 | Биология |
| ОУД.14 | Индивидуальный проект |
| \* |   |
|   |   |
| ОУД | Дополнительные учебные дисциплины |
| \* |   |
|   |   |
|   |   |
| \* |   |
|   |   |
|   |   |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА |
|   |   |
| ОП | 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 информационные и коммуникационные технологии |
| ОП.11 | Основы бережливого производства |
| ОП.12 | Основы предпринимательства |
| ОП.13 | Основы финансовой грамотности |
| ОП.14 | Основы православной культуры |
| \* |   |
|   |   |
| ПЦ | 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 |
| МДК\* |   |
|   |   |
| УП.01 | Учебная практика |
| УП\* |   |
|   |   |
| ПП.01 | Производственная практика |
| ПП\* |   |
|   |   |
| ПM.01.ЭМ | Экзамен по модулю |
|   | Всего часов по МДК |
|   |   |
| 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 |
| МДК\* |   |
|   |   |
| УП.02 | Учебная практика |
| УП\* |   |
|   |   |
| ПП.02 | Производственная практика |
| ПП\* |   |
|   |   |
| ПM.02.ЭМ | Экзамен по модулю |
|   | Всего часов по МДК |
|   |   |
| 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 |
| МДК\* |   |
|   |   |
| УП.03 | Учебная практика |
| УП\* |   |
|   |   |
| ПП.03 | Производственная практика |
| ПП\* |   |
|   |   |
| ПM.03.ЭМ | Экзамен по модулю |
|   | Всего часов по МДК |
|   |   |
| 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 |
| МДК\* |   |
|   |   |
| УП.04 | Учебная практика |
| УП\* |   |
|   |   |
| ПП.04 | Производственная практика |
| ПП\* |   |
|   |   |
| ПM.04.ЭМ | Экзамен по модулю |
|   | Всего часов по МДК |
|   |   |
| 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 |
| МДК\* |   |
|   |   |
| УП.05 | Учебная практика |
| УП\* |   |
|   |   |
| ПП.05 | Производственная практика |
| ПП\* |   |
|   |   |
| ПM.05.ЭМ | Экзамен по модулю |
|   | Всего часов по МДК |
|   |   |
| ПМ\* |   |
|   |   |
|   | Учебная и производственная практики  |
|   |   |
|   | Учебная практика |
|   |  Концентрированная |
|   |  Рассредоточенная |
|   |   |
|   | Производственная практика |
|   |  Концентрированная |
|   |  Рассредоточенная |
|   |   |
|   | Государственная итоговая аттестация |
|   | Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена |