

Перечень дисциплин учебного плана по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер» для 2018 года набора

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины
1.	ОУД.01	Русский язык
2.	ОУД.02	Литература
3.	ОУД.03	Иностранный язык
4.	ОУД.04	Математика
5.	ОУД.05	История
6.	ОУД.06	Физическая культура
7.	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
8.	ОУД.08	Астрономия
9.	ОУД.09	Информатика
10.	ОУД.10	Химия
11.	ОУД.11	Биология
12.	УД.01	Технология
13.	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
14.	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
15.	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
16.	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
17.	ОП.05	Основы калькуляции и учета
18.	ОП.06	Охрана труда
19.	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
20.	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
21.	ОП.09	Физическая культура
22.	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях
23.	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
24.	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
25.	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и

		презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
26.	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
27.	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
28.	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
29.	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
30.	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
31.	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
32.	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий