

Наименование дисциплин, профессиональных модулей по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

ОУП.01 Русский язык

ОУП.02 Литература

ОУП.03 У Иностранный язык

ОУП.04 У Математика

ОУП.05 История

ОУП.06 Физическая культура

ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУП.08 Астрономия

УПВ.01 У Информатика

УПВ.02.1 физика

УПВ.02.2 химия

УПВ.02.3 У биология

УПВ.03 Родная литература \ Родной язык

ДУП.01.1 Обществознание

ДУП.01.2 Введение в профессию

ДУП.01.3 Эффективное поведение на рынке труда

ДУП.01.4 Экология для профессий социально-экономического профиля

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 \
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

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

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.01.01 Учебная практика

ПП.01.01 Производственная практика

ПМ.01.ЭКЭкзамен по модулю

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.02.01 Учебная практика

ПП.02.01 Производственная практика

ПМ.02.ЭКЭкзамен по модулю

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.03.01 Учебная практика

ПП.03.01 Производственная практика

ПМ.03.ЭКЭкзамен по модулю

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

УП.04.01 Учебная практика

ПП.04.01 Производственная практика

ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю

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

УП.05.01 Учебная практика

ПП.05.01 Производственная практика

ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю

ГИА Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена