

Учебные дисциплины по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
0.00	Общие
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Астрономия
0.00	По выбору из обязательных предметных областей
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Родная литература
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
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	Деловая культура
ОП.11	Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд, кулинарных изделий
ОП.12	Татарский язык (профессиональная лексика)
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК.01.01	Организация приготовления и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП. 01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП .02	Учебная практика
ПП. 02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП. 03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП. 04	Учебная практика
ПП. 04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП. 05	Учебная практика
ПП. 05	Производственная практика