

Информация о перечне учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), предусмотренных ППКРС
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	Иностранный язык
ОД.04	Математика
ОД.05	Информатика
ОД.06	История
ОД.07	Обществознание
ОД.08	География
ОД.09	Физика
ОД.10	Химия
ОД.11	Биология
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Индивидуальный проект
ОД.15	Родная литература (русская)
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в в пищевом производстве
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	Основы профессиональной деятельности
ОП.11	Психология общения и социальная адаптация
ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ПА.ОП	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация и 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 и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.