

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

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОУД.01	Русский язык
ОУД.01.01	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.15	Биология
ОУД.17	География
ОУД.18	Астрономия
ОУД.19	Родная литература (русская)
ПОО.01	Технология исследовательской деятельности
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
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента