

Код: **43.01.09**

Профессия: **Повар, кондитер**

Год начала подготовки: **2022**

Квалификация: **Повар, кондитер**

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули):

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Часов
ОУП.01	Русский язык	144
ОУП.02	Литература	172
ОУП.03	Иностранный язык	172
ОУП.04	Математика	312
ОУП.05	История	172
ОУП.06	Физическая культура	172
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	128
ОУП.08	Астрономия	32
ОУП.09	Информатика	176
ОУП.10	Химия	178
ОУП.11	Биология	186
ОУП.12	Родной язык	34
ОУП.13	Основы обществознания (вкл. экономику и право)	174
	Индивидуальный проект	20
ОП.01	Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	54
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	54
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	62
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	54
ОП.05	Основы калькуляции и учета	54
ОП.06	Охрана труда	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	60
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)	40
ОП.10	Контроль качества	54
ОП.11	Психология и этика профессионального общения	36
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	72
ОП.14	Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности	40
ОП.15	Современные направления в кулинарии и кондитерском производстве	36

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	368
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	38
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	102
УП.01	Учебная практика	108
ПП.01	Производственная практика	108
ПМ.01 ДЭ	Демо экзамен	12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	772
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	194
МДК.02.03	Горячие блюда национальной и зарубежной кухни	60
УП.02	Учебная практика	180
ПП.02	Производственная практика	288
ПМ.02 ДЭ	Демо экзамен	8
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	566
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	42
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	124
МДК.03.03	Холодные блюда национальной и зарубежной кухни	64
УП.03	Учебная практика	108
ПП.03	Производственная практика	216
ПМ.03ДЭ	Демо экзамен	12
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	444
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	80
МДК.04.03	Десерты и напитки национальной и зарубежной кухни	60
УП.04	Учебная практика	108
ПП.04	Производственная практика	144
ПМ.04 ДЭ	Демо экзамен	12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	762

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60
МДК05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	200
МДК05.03	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия зарубежной кухни	58
УП.05	Учебная практика	180
ПП.05	Производственная практика	252
ПМ.05 ДЭ	Демо экзамен	12
ПА	Промежуточная аттестация	180