

Перечень дисциплин по учебному плану профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

для 2019 года набора

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины
1	ОУД.01	Русский язык
2	ОУД.02	Литература
3	ОУД.03	Иностранный язык
4	ОУД.04	Математика
5	ОУД.05	История
6	ОУД.06	Физическая культура
7	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
8	ОУД.08	Астрономия
9	ОУД.09	Информатика
10	ОУД.10	Естествознание
11	ОУД.11	Родная литература
12	УД.01	Основы проектной деятельности/ Технология
13	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
14	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
15	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
16	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
17	ОП.05	Основы калькуляции и учета
18	ОП.06	Охрана труда
19	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
20	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
21	ОП.09	Физическая культура

22	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
23	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
24	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
25	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
26	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
27	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
28	Итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	