

Информация о реализуемых образовательных программах

Код 43.01.09

Профессия Повар, кондитер

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики

ОДБ.01 Русский язык, 72 часа

ОДБ.02 Литература, 108 часов

ОДБ.03 Иностранный язык, 144 часа

ОДБ.04 Математика, 152 часа

ОДБ.05 История (включая «Россия в мире»)

ОДБ.06 Физическая культура

/Адаптированная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ, 72 часа

ОДБ.07 Основы безопасности и защиты Родины (ОБЗР), 68 часов

ОДБ.08 Физика (включая астрономию), 108 часов

ОДБ.09 Обществознание (включая экономику и право), 72 часа

ОДБ.10 География, 72 часа

ОДП.01 Информатика, 144 часа

ОДП.02 Химия, 144 часа

ОДП.03 Биология (включая экологию), 72 часа

ПОО.01 Основы православной культуры, 46 часов

ПОО.02 История донского казачества, 34 часа

ИП Индивидуальный проект, 32 часа

ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, 42 часа

ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров, 32 часа

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, 34 часа

ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, 70 часов

ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета, 36 часов

ОПЦ.06 Охрана труда, 36 часов

ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, 82 часа

ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности, 68 часов

ОПЦ.09 Физическая культура, 82 часа

ОПЦ.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности, 42 часа

ОПЦ.11 Организация обслуживания в ресторане, 42 часа

ОПЦ.12 Этика и психология профессиональной деятельности, 48 часов

ОПЦ.13 Основы финансовой грамотности, 42 часа

ОПЦ.14 Эффективное поведение на рынке труда, 42 часа

ОПЦ.15 Основы предпринимательства и поиска работы, 40 часов

ОПЦ.16 Основы бережливого производства, 40 часов

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, 436 часов

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, 38 часов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, 102 часа

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, 144 часа

ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, 144 часа

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 376 часов

МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 33 часа

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 119 часов

УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 72 часа

ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 144 часа

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 456 часов

МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 48 часов

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 112 часов

УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 72 часа

ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 216 часов

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 494 часа

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, 84 часа

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 150 часов

УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 108 часов

ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 144 часа

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 376 часов

МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 33 часа

МДК 05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 119 часов

УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 72 часа

ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 144 часа