

АННОТАЦИЯ ОП СПО

Профессия	43.01.09 Повар, кондитер (базовая подготовка)
Квалификация	повар, кондитер
Уровень образования	среднее профессиональное образование
Форма обучения	очная
Нормативный срок обучения	3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)
Трудоемкость ППССЗ	5904 часов
Профиль получаемого профессионального образования	(при реализации программы среднего общего образования) естественно-научный
Срок окончания действия государственной аккредитации	28.02.2023

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл
	Общие учебные дисциплины
ОУДБ.01	<i>Русский язык и литература</i>
ОУДБ.01.01	Русский язык
ОУДБ.01.02	Литература
ОУДБ.02	Иностранный язык
ОУДП.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУДБ.04	История
ОУДБ.05	Физическая культура
ОУДБ.06	ОБЖ
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУДБ.08	Физика
	Астрономия
ОУДБ.10	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОУДБ.17	Экология
ОУДБ.16	География
	Основы проектной деятельности
ОУДП.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины
ОУДП.07	Информатика
ОУДП.09	Химия
ОУДП.15	Биология
УДД.00	Дополнительные учебные дисциплины (по выбору обучающихся)
УДД.01	Введение в специальность
УДД.02	Профессиональная этика
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Этика и психология в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности
П.00	Профессиональный учебный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Экзамен (квалификационный)
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Экзамен (квалификационный)
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Экзамен (квалификационный)
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Экзамен (квалификационный)
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

	Экзамен (квалификационный)
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни
ПП.06	Производственная практика
	Экзамен (квалификационный)
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена