

## АННОТАЦИЯ ОП СПО

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

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>
	<b>Общие учебные дисциплины</b>
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
	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>
ОУДБ.08	Физика
	Астрономия
ОУДБ.10	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОУДБ.17	Экология
ОУДБ.16	География
	Основы проектной деятельности
<b>ОУДП.00</b>	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>
ОУДП.07	Информатика
ОУДП.09	Химия
ОУДП.15	Биология
<b>УДД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины (по выбору обучающихся)</b>
УДД.01	Введение в специальность
УДД.02	Профессиональная этика
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>
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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
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)
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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)
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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)
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
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)
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
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)
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</b>
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)
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена