

43.01.09 Повар, кондитер (9 кл)

Ссылки на рабочие программы (по каждой дисциплине в составе образовательной программы)

ОУП.00	Общеобразовательные учебные предметы
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	ОБЖ
ОУП.08	Астрономия
ОУП.09	Информатика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Родной язык
ОУП.12	Биология
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
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 производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Контроль качества продуктов
ОП.11	Планирование профессиональной карьеры
ОП.12	Основы финансовой грамотности и предпринимательства
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.14	Дизайн, рисование и лепка в профессии

ОП.15	<u>Психология и этика профессиональной деятельности</u>
ОП.16	<u>Организация приготовления сложных блюд в соответствии со стандартами "Ворлдскилле"</u>
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	<u>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u>
ПМ.02	<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u>
ПМ.03	<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u>
ПМ.04	<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u>
ПМ.05	<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u>