

Список дисциплин по учебному плану по профессии: «Повар ,кондитер»

- 1.Русский язык ✓
- 2.Литература ✓
- 3.Иностранный язык
- 4.История ✓
- 5.Обществознание
6. Естествознание
7. География
- 8.Физическая культура
- 9.ОБЖ ✓
- 10.Математика
11. Экономика
- 12.Информатика и ИКТ ✓
- 13.Право ✓
- 14.Основы микробиологии,санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 15.Физиология питания с основами товароведения
- 16.Техническое оснащение и организация рабочего места
- 17.Экономические и правовые основы производственной деятельности ✓
- 18.Безопасности жизнедеятельности ✓
- 19.Введение в профессию:общие компетенции профессионала
- 20.Эффективное поведение на рынке труда ✓
- 21.Основы предпринимательства ✓
- 22.История религии
- ✓ 23.**ПМ.01.Приготовление блюд из овощей и грибов**
 - МДК.01.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
 - УП.01.Учебная практика
 - ПП.01. Производственная практика
- ✓ 24.**ПМ.02.Приготовление блюд и гарниров из круп,бобовых, макаронных изделий и яиц,творога и теста**
 - МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп,бобовых, макаронных изделий и яиц,творога и теста
 - УП.02.Учебная практика
 - ПП.02. Производственная практика
- ✓ 25.**ПМ.03. Приготовление супов и соусов**
 - МДК.03.01.Технология приготовления супов и соусов
 - УП.03.Учебная практика
 - ПП.03. Производственная практика
- ✓ 26.**ПМ.04.Приготовление блюд из рыбы**
 - МДК.04.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
 - УП.04.Учебная практика
 - ПП.04. Производственная практик
- ✓ 27.**ПМ.05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**
 - МДК.05.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
 - УП.05.Учебная практика
 - ПП.05. Производственная практика

- 28. **ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**
 - МДК.06.01. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок
 - УП.06. Учебная практика
 - ПП.06. Производственная практика
- 29. **ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков**
 - МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков
 - УП.07. Учебная практика
 - ПП.07. Производственная практика
- 30. **ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**
 - МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
 - УП.08. Учебная практика
 - ПП.08. Производственная практика
- 31. **Ф.К. Физическая культура**