**«Информация о реализуемых образовательных программах, в том числе о реализуемых адаптированных образовательных программах»**

Код 43.01.09.

Профессия Повар, кондитер

Год начала подготовки 2021

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)

ОУДПб.01 Русский язык, 114 часов

ОУПб.02 Литература, 135 часов

ОУПб.03 Иностранный язык, 210 часов

ОУПб.04 Математика, 180 часов

ОУПб.05 История, 171 часов

ОУПб.06 Физическая культура, 210 часов

ОУПб.07 Основы безопасности жизнедеятельности, 72 часа

ОУПб.08 Астрономия, 36 часов

ОУПп.09 Информатика, 108 часов

ОУПп.10 Химия, 350 часов

ОУПп.11 Биология, 326 часов

ОУПб.12 Родная литература (русская), 36 часов

УП.01 Основы обществознания, 210 часов

УП.02 История донского казачества, 38 часов

УП.03 Основы православной культуры, 57 часов

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, 92 часа

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, 96 часов

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, 96 часов

ОП.04 Экономическая и правовые основы профессиональной деятельности, 93 часа

ОП.05 Основы калькуляции и учета, 60 часов

ОП.06 Охрана труда, 42 часа

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, 100 часов

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, 42 часа

ОП.09 Физическая культура, 60 часов

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности, 113 часов

ОП.11 Организация обслуживания в ресторане, 60 часов

ОП.12 Основы финансовой грамотности, 38 часов

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, 276 часов

МДК.01.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, 36 часов

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, 78 часов

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 700 часов

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 44 часа

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 206 часов

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 418 часов

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 38 часов

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 146 часов

 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 294 часа

МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, 38 часов

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, 94 часа

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 603 часа

МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 38 часов

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 187 часов

ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, 288 часов

МДК.06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, 90 часов