

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

Основы философии
История
Иностранный язык
Физическая культура
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Информатика
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Товароведение продовольственных товаров
Формирование предпринимательских идей
Создание кооперативного дела
Организация управления и обслуживания кооперативного дела
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации
ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (16675 Повар)
МДК.07.01 Основы профессии Повар