**Перечень дисциплин (модулей), практик по профессии**

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Общеобразовательный цикл**

ОДБ.01 Русский язык

ОДБ.02 Литература

ОДБ.03 Иностранный язык

ОДБ .04 История

ОДБ.05 Обществознание (включая экономику и право)

ОДБ.06 Естествознание

ОДБ. 07. География

ОДБ.08 Физическая культура

ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности

ОДП.01 Математика

ОДП.02 Информатика и ИКТ

ОДП.03 Право

ОДП.04 Экономика

**Общепрофессиональный цикл**

ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

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

**Профессиональный цикл**

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

МДК 01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП 01Учебная практика

ПП 01Производственная практика

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

МДК 02.01Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

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

УП 02Учебная практика

ПП 02Производственная практика

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

МДК 03.01Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

УП 03Учебная практика

ПП 03Производственная практика

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

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

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

УП 04Учебная практика

ПП 04Производственная практика

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

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

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП 05Учебная практика

ПП 05Производственная практика

Государственная итоговая аттестация