**Перечень дисциплин (модулей), практик по профессии  «Повар, кондитер»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** |
| **00.00** | **Общеобразовательный цикл** |
|  | **Базовые** |
| ОДБ. 01 | Русский язык |
| ОДБ. 02 | Литература |
| ОДБ. 03 | Иностранный язык |
| ОДБ. 04 | История |
| ОДБ. 05 | Обществознание |
| -ОДБ. 09 | Естествознание |
| ОДБ. 11 | География |
| ОДБ. 12 | Физическая культура |
| ОДБ.13 | ОБЖ |
|  | **Профильные** |
| ОДП. 14 | Математика |
| ОДП. 15 | Информатика и ИКТ |
| ОДП.17 | Право |
| ОДП.18 | Экономика |
|  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
|  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов |
| УП.03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |
| УП.04 | Учебная практика |
| ПП.04 | Производственная практика |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления  блюд из мяса и домашней птицы |
| УП.05 | Учебная практика |
| ПП.05 | Производственная практика |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| УП.06 | Учебная практика |
| ПП.06 | Производственная практика |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |
| УП.07 | Учебная практика |
| ПП.07 | Производственная практика |
| **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 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |