# Перечень дисциплин, профессиональных модулей и практик

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

*Нормативный срок освоения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования*

|  |  |
| --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов (МДК) и практик** |
| ***ОД. Общеобразовательный цикл*** | |
| ***БД. Базовые дисциплины*** | |
| БД.01 | Русский язык |
| БД.02. | Литература |
| БД.03 | Иностранный язык |
| БД.04 | Математика |
| БД.05 | История |
| БД.06 | Физическая культура |
| БД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| БД.08 | Физика |
| БД.09 | Обществознание (включая экономику и право) |
| БД.10 | География |
| БД.11. | Экология |
| БД.12 | Астрономия |
| БД.13 | Технология |
| ***ПД. Профильные дисциплины*** | |
| ПД.01 | Информатика |
| ПД.02 | Химия |
| ПД.03 | Биология |
| ПД.04 | Основы предпринимательства |
| ***ПП. Профессиональная подготовка*** | |
| **ОП.00** | ***Общепрофессиональный цикл*** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной 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 |
| ОП.10 | Психология и этика профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Контроль качества приготовления кулинарной продукции |
| ОП.12 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.13 | Экологические основы природопользования |
| ОП.14 | Донская кухня |
|  | ***ПЦ****.* ***Профессиональные модули*** |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика |