

**Перечень учебных предметов, дисциплин, МДК, ПМ, практик
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Общеобразовательный цикл

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык (английский, немецкий)
4. Математика
5. История
6. Обществознание
7. Экономика
8. Право
9. Физика
10. Химия
11. Биология
12. Физическая культура
13. Основы безопасности жизнедеятельности

Общепрофессиональный цикл

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены
2. Основы товароведения продовольственных товаров
3. Техническое оснащение и организация рабочего места
4. Экономические и правовые основы производственной деятельности
5. Охрана труда
6. Основы калькуляции и учета
7. Иностранный язык
8. Безопасность жизнедеятельности
9. Физическая культура

Профессиональный цикл

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

МДК 01.01 Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

МДК01.02. Процесс приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПМ02. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

МДК02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий ,закусок

МДК02.02 Процесс приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

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

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

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 п презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков.

МДК04.02. Процесс приготовления подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков.

ПМ05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

МДК05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

МДК05.02 Процесс приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариативная часть

- 1.Карвинг
- 2.Русская кухня
- 3.Зарубежная кухня
- 4.Эстетика и дизайн
- 5.Деловая культура.
- 6.Искусство трудоустройства

Учебная практика

Производственная практика

Государственная итоговая аттестация