

## Перечень дисциплин

### 43.01.09 Повар, кондитер

- О.00            ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**
- ОД.00        Общие дисциплины**
- ОДБ.01      Русский язык
- ОДБ.02      Литература
- ОДБ.03      Иностранный язык
- ОДБ.04      Математика
- ОДБ.05      История
- ОДБ.06      Физическая культура
- ОДБ.07      Основы безопасности жизнедеятельности
- ОДБ.08      Астрономия
- ОДП.09     Информатика**
- ОДБ.10      Физика
- ОДП.11     Химия**
- ОБД.12      Обществознание
- ОДП.13     Биология**
- ОДБ.14      География
- ОДБ.15      Родной язык
- ОДБ.16      Эффективное поведение на рынке труда
- ОДБ.17      Лепка
- ОДБ.18      Рисование
- ИП            Индивидуальный проект**
- 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      Информационные технологии в профессиональной деятельности //
- Адаптивные инфокоммуникационные и коммуникационные технологии
- ОП.11      Организация обслуживания в ресторане
- ОП.12      Этика и психология профессиональной деятельности // Психология личности и профессиональное самоопределение
- ОП.13      Основы финансовой грамотности // Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- ОП.14      Основы предпринимательства
- ОП.15      Основы поиска работы // Коммуникативный практикум
- П.00            ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**
- ПМ.00        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

**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

**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

**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 горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

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

**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

**ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания**

МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания