**Перечень дисциплин, модулей,**

**предусмотренных образовательной программой**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Общеобразовательный цикл** |
| 1 | Русский язык |
| 2 | Литература |
| 3 | Иностранный язык |
| 4 | Математика |
| 5 | История |
| 6 | Физическая культура |
| 7 | ОБЖ |
| 8 | Астрономия |
| 9 | Информатика |
| 10 | Физика |
| 11 | Химия |
| 12 | Обществознание |
| 13 | Биология |
| 14 | География |
| 15 | Экология |
| 16 | Родной язык |
|  | **Общепрофессиональный цикл** |
| 1 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| 2 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| 3 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| 4 | Экономические и правовые основы проф. деятельности |
| 5 | Основы калькуляции и учета |
| 6 | Охрана труда |
| 7 | Иностранный язык в проф деятельности |
| 8 | Безопасность жизнедеятельности |
| 9 | Физическая культура |
| 10 | Эффективное поведение на рынке труда |
|  | **Профессиональный цикл** |
|  | **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| 1 | МДК.01.01 Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| 2 | МДК 01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| 2 | УП 01 Учебная практика |
| 3 | ПП 01 Производственная практика |
|  | **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| 1 | МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 2 | МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 3 | УП 02. Учебная практика |
| 4 | ПП 02. Производственная практика |
|  | **ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| 1 | МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 2 | МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок |
| 3 | УП 03. Учебная практика |
| 4 | ПП 03. Производственная практика |
|  | **ПМ 04 Приготовление, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| 1 | МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| 2 | МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| 3 | УП 04.01 Учебная практика |
| 4 | ПП 04.01 Производственная практика |
|  | **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| 1 | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 2 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 3 | УП 05 Учебная практика |
| 3 | ПП 05 Производственная практика |