**Образовательная программа**

**19.01.17 Повар, кондитер**

**(на базе основного общего образования)**

**Общеобразовательные учебные дисциплины**

Русский язык и литература

Иностранный язык

Математика: алгебра и начала математического анализа;геометрия

История

Физическая культура

Основы безопасности жизнедеятельности

Информатика

Физика

Химия

Обществознание(вкл. экономику и право)

Биология

География

Экология

Кубановедение

Основы предпринимательской деятельности

Основы бюджетной грамотности

Деловое общение

**Общепрофессиональные дисциплины**

Основы микробиологии, санитарии и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Техническое оснащение и организация рабочего места.

Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Безопасность жизнедеятельности

**Профессиональные модули**

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Практики**

Учебная практика

Производственная практика

**Физическая культура**