

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные основной профессиональной образовательной программой по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Общеобразовательный цикл

ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	История
ОД.04	Обществознание
ОД.05	География
ОД.06	Иностранный язык
ОД.07	Математика
ОД.08	Информатика
ОД.09	Физическая культура
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.11	Физика
ОД.12	Химия
ОД.13	Биология
	Индивидуальный проект

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи

Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда/Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.12	Национальные кухни

Профессиональный цикл

Профессиональные модули

ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных

	полуфабрикатов
УП. 01	Учебная практика
ПП. 01	Производственная практика
ПМ. 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП. 02	Учебная практика
ПП. 02	Производственная практика
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП. 03	Учебная практика
ПП. 03	Производственная практика
ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП. 04	Учебная практика
ПП. 04	Производственная практика
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП. 05	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП. 06	Производственная практика
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)
МДК.07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика

ПДП

Производственная практика (преддипломная)