

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, предусмотренные
ОП Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

-

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
СО	Среднее общее образование
СО.01	Базовые дисциплины
СО.01.01	Литература
СО.01.02	Родная литература
СО.01.03	Иностранный язык
СО.01.04	История
СО.01.05	Обществознание
СО.01.06	Астрономия
СО.01.07	Физическая культура
СО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности
СО.02	Профильные дисциплины
СО.02.01	Русский язык
СО.02.02	Математика
СО.02.03	География
СО.02.04	Экономика
СО.03	Дополнительные учебные дисциплины
СО.03.01	Кооперативы в экономике и социальной жизни общества
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	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	Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.08	История потребительской кооперации России
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Математика
ЕН.04	Информатика
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
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	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Охрана труда

ОП.10	Введение в специальность
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг
ОП.12	Метрология и стандартизация
ОП.13	Основы предпринимательства
ПЦ	Профессиональный цикл
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.01.03	Учебная практика
ПП.01.04	Производственная практика
ПМ.01.ЭК	Экзамен (квалификационный)
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, 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 сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.03	Учебная практика
ПП.02.04	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный)
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.03.03	Учебная практика
ПП.03.04	Производственная практика
ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)
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.04.03	Учебная практика
ПП.04.04	Производственная практика

ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)
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.05.03	Учебная практика
ПП.05.04	Производственная практика
ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.02	Производственная практика
ПМ.06.ЭК	Экзамен (квалификационный)
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
УП.07.03	Учебная практика
ПП.07.04	Производственная практика
ПМ.07.ЭК	Экзамен (квалификационный)
ПДП	Производственная практика (преддипломная)
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)
ГИА	Государственная итоговая аттестация
ГИА.01	Дипломная работа
ГИА.02	Демонстрационный экзамен