

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

-

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
СО	Среднее общее образование
ОД	Общеобразовательные дисциплины
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	Иностранный язык
ОД.04	Математика
ОД.05	Физика
ОД.06	Биология
ОД.07	География
ОД.08	История
ОД.09	Обществознание
ОД.10	Физическая культура
ОД.11	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.12	Химия
ОД.13	Информатика
ДД.02	Дополнительные дисциплины
ДД.01	Кооперативы в экономике и социальной жизни общества
ДД	Индивидуальный проект
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	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ОГСЭ.08	История потребительской кооперации России
ОГСЭ.09	Адаптивная физическая культура
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Математика
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности

ОПЦ.09	Охрана труда
ОПЦ.10	Введение в специальность
ОПЦ.11	Контроль качества продукции и услуг
ОПЦ.12	Метрология и стандартизация
ОПЦ.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
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
ПП.02.03	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
ПП.03.03	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
ПП.04.03	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
ПП.05.03	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"
ПП.07.03	Производственная практика
ПМ.07.ЭК	Экзамен (квалификационный)
ПДП	Производственная практика (преддипломная)
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)
ГИА	Государственная итоговая аттестация
ГИА.01	Демонстрационный экзамен
ГИА.02	Дипломная работа