

**Учебные дисциплины (модули), практики
по программе среднего профессионального образования
(программе подготовки специалистов среднего звена)**

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

форма обучения очная

на базе основного общего образования

срок обучения 3 года 10 месяцев

<i>код</i>	<i>Наименование дисциплины (модули), практики</i>
ОДБ.00	Общеобразовательный цикл
	Базовые учебные дисциплины
ОУД.01	Русский языки
ОУД.01.1	Родной язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Астрономия
	Базовые предметы по выбору
ОУД.08	Обществознание
ОУД.09	Естествознание
ОУД.09.1	биология
ОУД.09.2	химия
ОУД.09.3	физика
ОУД.10	География
	Профильные учебные дисциплины
ОУД.11	Математика
ОУД.12	Информатика
ОУД.13	Экономика
ОУД.14	Право
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины
УД.п 15	История родного края
ОГСЭ.00	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.05	Русский язык и культура речи
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.00	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	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Бухгалтерский учет
ОП.11	Дизайн
ОП.12	Кулинария народов мира
ОП.13	Основы финансовой грамотности
П.00	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	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 под-готовки 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. 05	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, кондитер, пекарь)
МДК 07.1	Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (повар)
УП. 07	Учебная практика
ПП .07	Производственная практика
ПДП	Преддипломная практика