

Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, предусмотренных основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования – программой подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОУД.01.01.	Русский язык
ОУД.01.02.	Литература
ОУД.02.	Иностранный язык
ОУД.03.	Математика
ОУД.04.	История
ОУД.05.	Физическая культура
ОУД.06.	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07.	Информатика
ОУД.08.	Астрономия
ОУД.09.	Естествознание
ОУД.10.01.	Право
ОУД.10.02.	Обществознание
ОУД.11.01.	Экономика
ОУД.11.02.	Основы финансовой грамотности
ОУД.12.01.	География
ОУД.12.02.	Экология
ОГСЭ.01.	Основы философии
ОГСЭ.02.	История
ОГСЭ.03.	Психология общения
ОГСЭ.04.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05.	Физическая культура
ЕН.01.	Химия
ЕН.02.	Экологические основы природопользования
ЕН.03.	Математика
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04.	Организация обслуживания
ОП.05.	Основы финансовой грамотности
ОП.06.	Экономика, менеджмент, маркетинг
ОП.07.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09.	Охрана труда
ОП.10.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11.	Основы калькуляции и учета
ОП.12.	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13.	Кухня народов Севера
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления и 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.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 профессии рабочего 16675 Повар
МДК.07.01.	Технология выполнения работ по профессии рабочего 16675 Повар
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.08	Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь
МДК.08.01.	Технология выполнения работ по профессии рабочего 16472 Пекарь
ПП.08	Производственная практика
ПМ.09	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер
МДК.09.01.	Технология выполнения работ по профессии рабочего 12901 Кондитер
ПП.09	Производственная практика

ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)
--------	---