

**Реестр учебных дисциплин, модулей, практик
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
СО	Среднее общее образование
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	История
БД.09	Обществознание
БД.05	География
БД.06	Иностранный язык
БД.04	Информатика
БД.07	Физическая культура
БД.08	Основы безопасности и защиты Родины
БД.11	Физика
БД.10	Биология
БД.12	Индивидуальный проект
ПД.01	Математика
ПД.02	Химия
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	Основы бережливого производства
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП	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	Метрология и стандартизация
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.12	Основы контроля качества и безопасности продукции предприятий общественного питания
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
ОП.14	Системы автоматизации в ресторанном бизнесе
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности
ОП.16	Способы поиска работы и трудоустройства
ПЦ	Профессиональный цикл

**Реестр учебных дисциплин, модулей, практик
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

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 обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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 (по профилю специальности)
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.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

**Реестр учебных дисциплин, модулей, практик
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.07	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Освоение работ по профессии 16675 Повар
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.08	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.08.01	Освоение работ по профессии 12901 Кондитер
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.09	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации блюд локальной кухни
МДК.09.01	Ассортимент, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости
МДК.09.02	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд локальной кухни
УП.09.01	Учебная практика
ПП.09.01	Производственная практика