

## Перечень дисциплин

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- О.00            ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**
- ОДБ.00        Базовые дисциплины**
- ОДБ.01        Русский язык
- ОДБ.02        Литература
- ОДБ.03        Родной язык
- ОДБ.04        Информатика
- ОДБ.05        Иностранный язык
- ОДБ.06        Астрономия
- ОДБ.07        История
- ОДБ.08        Физическая культура // Адаптированная физическая культура
- ОДБ.09        Основы безопасности жизнедеятельности
- ОДП.00        Профильные дисциплины**
- ОДП.01        Математика
- ОДП.02        Химия
- ОДП.03        Биология
- ЭК.00         Элективные курсы**
- ЭК.01         Основы финансовой грамотности
- Основы экономических знаний
- ЭК.02         Основы химии пищи
- Химия. Пища. Здоровье
- ЭК.03         Математика на кухне
- Вкусная математика
- ЭК.04         Индивидуальный проект\*
- 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 // Адаптированная физическая культура
- ОГСЭ.05      Психология общения
- 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 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         Основы проектирования предприятий общественного питания
- ОП.11         Основы предпринимательства
- П.00          ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**
- ПМ.00         Профессиональные модули**

**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

**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

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**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

**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

**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

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

ПП.06 Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар"**

МДК.07.01 Кулинария