

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

БД	Базовые дисциплины
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	ОБЖ
БД.11	Физика
БД.10	Биология
БД.12	Индивидуальный проект
ПД	Профильные дисциплины
ПД.01	Математика
ПД.02	Химия
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная дисциплина
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ	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/Адаптивная дисциплина
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Учет и калькуляция на предприятиях общественного питания
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров
ОП.12	История кухни народов мира
ОП.13	Эффективность на рынке труда
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 процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика

ПП.01.01	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 процесса 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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.03	Организация и введение 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
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
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
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
МДК.07.02	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика

ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной кухни народов мира
МДК.08.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд национальной кухни народов мира
МДК.08.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд национальной кухни народов мира
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	Государственная итоговая аттестация