

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (11кл)	
индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
<b>ОГСЭ.00</b> <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
<b>ЕН.00</b> <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
<b>ОПБ</b> <b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК</b>	
<b>ОП.00</b> <b>Общепрофессиональный цикл</b>	
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
<b>П.00</b> <b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.01</b> <b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	
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
ПА	Промежуточная аттестация
<b>ПМ.02</b> <b>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</b>	
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
ПА	Промежуточная аттестация
<b>ПМ.03</b> <b>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</b>	
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
ПА	Промежуточная аттестация
<b>ПМ.04</b> <b>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</b>	
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
ПА	Промежуточная аттестация
<b>ПМ.05</b> <b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
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
ПА	Промежуточная аттестация
<b>ПМ.06</b> <b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
ПА	Промежуточная аттестация
<b>ПМ.07</b> <b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер)</b>	
ВД	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции
МДК.07.01	
ВД	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
МДК.07.02	
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПА	Промежуточная аттестация
<b>ДПБ</b> <b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК</b>	
<b>ПМд.08</b> <b>Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола</b>	
МДКд.08.01	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола
МДКд.08.02	Система автоматизации предприятий общественного питания на базе iko
ППд.08	Производственная практика
ПА	Промежуточная аттестация
<b>Работа во взаимодействии с преподавателем</b>	
<b>Практика</b>	
<b>ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация

