|  |  |
| --- | --- |
|  | **43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, 2020 год набора** |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** |
| **О.00** | **Общеобразовательные учебные дисциплины** |
|  | **Общие базовые учебные дисциплины** |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика |
| ОУД.05 | История |
| ОУД.06 | Физическая культура |
| ОУД.07 | ОБЖ |
| ОУД.08 | Астрономия |
|  | **По выбору из обязательных предметных областей** |
| ОУД.09 | Экономика |
| ОУД.10 | Естествознание |
| ОУД.11 | География |
| ОУД.12 | Родной язык |
|  | **Дополнительные по выбору** |
| УД.01 | Информатика и ИКТ |
| УД.02 | Основы общественно-правовых отношений |
| УД.03 | 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/Адаптационная физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Психология общения |
| ПА | Промежуточная аттестация |
| **ВЧ.ОГСЭ** | **Вариативная часть ОГСЭ** |
| **ОГСЭ.06** | Основы социологии и политологии |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |
|  | **Обязательная часть ЕН** |
|  | **Вариатив обязательной части ЕН** |
| ЕН.01 | Химия |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| **ВЧ.ЕН** | **Вариативная часть ЕН** |
| ЕН.03 | Математика |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |
| 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 |
| **ВЧ.ОП** | **Вариативная часть ОП** |
| ОП.10 | Экономика отрасли |
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности |
| ОП.12 | Основы поиска работы |
| ОП.13 | Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров |
| ОП.14 | Национальные кухни народов мира |
| ОП.15 | Основы финансовой грамотности |
| **П.00** | **Профессиональный учебный 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 |
| УП.01 | *Учебная практика* |
| ПП.01 | *Производственная практика (практика по профилю специальности)* |
| ПА | Промежуточная аттестация |
| **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 (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 | *Учебная практика* |
| ПП.03 | *Производственная практика (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 |
| ВЧ МДК.04.03 | Технология приготовления сахаристых продуктов |
| УП.04 | *Учебная практика* |
| ПП.04 | *Производственная практика (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 | *Учебная практика* |
| ПП.05 | *Производственная практика (практика по профилю специальности)* |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| УП.06 | *Учебная практика* |
| ПП.06 | *Производственная практика (практика по профилю специальности)* |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"** |
| ВЧ МДК.07.01 | **Введение в специальность** |
| ВЧ МДК.07.02 | **Технология приготовления блюд и кулинарных изделий** |
| ВЧ МДК.07.03 | **Технология приготовления мучных кондитерских изделий** |
| УП.07 | *Учебная практика* |
| ПП.07 | *Производственная практика (практика по профилю специальности)* |
| ***ПДП*** | ***Производственная практика (преддипломная)*** |