

<b>43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО</b>	
<b>индекс</b>	<b>Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
	<b>Общие</b>
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДП.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.06	Физическая культура
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Астрономия
	<b>по выбору из обязательных предметных областей</b>
ОДБ.09	Родная литература
ОДП.10	География
ОДП.11	Экономика
ОДБ.12	Обществознание
	<b>Дополнительные учебные предметы, курсы</b>
УДД.01	Основы финансовой грамотности
УДД.02	Основы проектной деятельности
УДД.03	Естествознание (элективный курс)
	<i>физика</i>
	<i>химия</i>
	<i>биология</i>
УДД.04	Информатика (элективный курс)
	Индивидуальный проект
<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>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
ВЧ ОП.11	Основы предпринимательской деятельности
ВЧ ОП.12	Основы поиска работы/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧ ОП.13	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров
ВЧ ОП.14	Национальные кухни народов мира
<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
	Экзамен по модулю
<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
	Экзамен по модулю
<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
	Экзамен по модулю
<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
	Экзамен по модулю
<b>ПМ. 05</b>	<b>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</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
	Экзамен по модулю
<b>ПМ. 06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП. 06	Производственная практика
	Экзамен по модулю
<b>ПМ.07</b>	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер)</b>
ВД. МДК.07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции
ВД. МДК.07.02	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
УП. 07	Учебная практика
ПП. 07	Производственная практика
	Экзамен по модулю - квалификационный экзамен