

	43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (набор 2022)
О.00	Общеобразовательный цикл
	Общие
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
	по выбору из обязательных предметных областей
ОДБ.09	Родная литература
ОДП.10	География
ОДП.11	Экономика
ОДБ.12	Обществознание
	Дополнительные учебные предметы, курсы
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
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
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 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.10	Основы предпринимательской деятельности
ВЧ ОП.11	Основы поиска работы/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧ ОП.12	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров
ВЧ ОП.13	Национальные кухни народов мира/Коммуникативный практикум
П.00	Профессиональный цикл
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
	Экзамен по модулю
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
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
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	Учебная практика
ПП. 04	Производственная практика
ПМ. 05	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
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
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
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер)
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

