#### Перечень дисциплин

#### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

0.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОДБ.00	Базовые дисциплины
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Родной язык
ОДБ.03	Информатика
ОДБ.05	Иностранный язык
ОДБ.06	Астрономия
ОДБ.07	История
ОДБ.07	Физическая культура // Адаптированная физическая культура
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДП.00	Профильные дисциплины
ОДП.00	Математика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ЭК.00	Элективные курсы
ЭК.01	Основы финансовой грамотности
JK.01	Основы экономических знаний
ЭК.02	Основы химии пищи
JR.02	Химия. Пища. Здоровье
ЭК.03	Математика на кухне
JR.03	Вкусная математика
ЭК.04	Индивидуальный проект*
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ЦИКЛ	овщии гуманитагный и социально-экономический
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура // Адаптированная физическая культура
0ГСЭ.05	Психология общения
EH.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ
EH.01	Химия
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов 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
ОП.10	Основы проектирования предприятий общественного питания
ОП.11	Основы предпринимательства
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ 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

## 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

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

# 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

## 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

# 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

**ПМ.06** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПП.06 Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала

**ПМ.07** Выполнение работ по профессии "Повар" МДК.07.01 Кулинария