

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2021-2022 год на базе 11 классов

п/п	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик
		Обязательная часть циклов ОПОП
1.	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
2.	ОГСЭ.01	Основы философии
3.	ОГСЭ.02	История
4.	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
5.	ОГСЭ.04	Физическая культура
6.	ОГСЭ.05	Психология общения
7.	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи
	ЕН.00	Математический и естественнонаучный цикл
8.	ЕН.01	Химия
9.	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл
10.	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.
11.	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
12.	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
13.	ОП.04	Организация обслуживания
14.	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
15.	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
16.	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
17.	ОП.08	Охрана труда
18.	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
19.	ОП.10	Особенности национальной и зарубежной кухни
20.	ОП.11	Калькуляция и учет
21.	ОП.12	Специальный рисунок
22.	ОП.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
23.	ОП.14	Финансовая грамотность, основы предпринимательской деятельности и основы антикоррупционного поведения/Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/Формирование трудовой успешности
	П.00	Профессиональный цикл (с ГИА)
24.	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.ПМ.01	Учебная практика
	ПП.ПМ.01	Производственная практика
25.	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.ПМ.02	Учебная практика
	ПП.ПМ.02	Производственная практика
26.	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	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП. ПМ 03	Учебная практика
	ПП. ПМ 03	Производственная практика
27.	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 и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП. ПМ.04	Учебная практика
	ПП. ПМ 04	Производственная практика
28.	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. ПМ 05	Учебная практика
	ПП. ПМ 05	Производственная практика
29.	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП. ПМ 06	Производственная практика
30.	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	МДК. 07.02	Выполнение работ по профессии кондитер
	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии пекарь
	УП.ПМ.07	Учебная практика
	ПП.ПМ.07	Производственная практика
31.	ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели
	МДК.08.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели
	УП.ПМ.08	Учебная практика