

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей,  
предусмотренных образовательной программой по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>ООП Обязательные общеобразовательные предметы</b>
ООП.01 Русский язык
ООП.02 Литература
ООП.П.03 Математика
ООП.04 Иностранный язык
ООП.05 Информатика
ООП.06 Физика
ООП.П.07 Химия
ООП.08 Биология
ООП.09 История
ООП.10 Обществознание
ООП.11 География
ООП.12 Физическая культура
ООП.13 Основы безопасности жизнедеятельности
<b>ДУП Дополнительный учебный предмет</b>
ДУП.01 Введение в специальность: ДУП.01.01 Основы проектной деятельности ДУП.01.02 Основы индустрии питания ДУП.01.03 Основы профессиональной деятельности Индивидуальный проект
<b>ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный 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 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01 Химия
ЕН.02 Экологические основы природопользования
<b>П Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ОП Общепрофессиональные дисциплины</b>
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 Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08 Охрана труда
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
<b>ПМ Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01 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
<b>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</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
<b>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</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
<b>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</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
<b>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</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
<b>ПМ.06 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
<b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</b>
МДК.07.01 Повар
УП.04 Учебная практика
ПП.04 Производственная практика