

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

Общеобразовательный цикл	
ООП Общие учебные предметы	
ОУП.01 Русский язык	
ОУП.02 Литература	
ОУП.03 История	
ОУП.04 Обществознание	
ОУП.05 География	
ОУП.06 Иностранный язык	
ОУП.07 Математика	
ОУП.08 Информатика	
ОУП.09 Физическая культура	
ОУП.10 Основы безопасности и защиты Родины	
ОУП.11 Физика	
ОУП.12 Химия	
ОУП.13 Биология	
ДУП Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	
ДУП.01 Родной язык	
ДУП.02 Введение в специальность:	
ДУП.02.01 Основы экономики и права в сфере общественного питания	
ДУП.02.02 Основы проектной деятельности	
ДУП.02.03 Основы профессиональной деятельности	
Индивидуальный проект	
ГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01 Основы философии	
ОГСЭ.02 История	
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04 Физическая культура	
ОГСЭ.05 Психология общения	
ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01 Химия	
ЕН.02 Экологические основы природопользования	
П Профессиональный учебный цикл	
ОП Общепрофессиональные дисциплины	
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 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	
ПМ 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
УП.01.01 Учебная практика
ПП.01.01 Производственная практика
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.02.01 Учебная практика
ПП.02.01 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.03.01 Учебная практика
ПП.03.01 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.04.01 Учебная практика
ПП.04.01 Производственная практика
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.05.01 Учебная практика
ПП.05.01 Производственная практика
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01 Учебная практика
ПП.06.01 Производственная практика
ПП.06.02 Производственная практика
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
МДК.07.01 Основы профессиональной деятельности повара
УП.07.01 Учебная практика
ПП.07.01 Производственная практика
ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
МДК.08.01 Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.08.01 Учебная практика
ПП.08.01 Производственная практика
ПМ.09ц Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
МДК.09.01 Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.09.01 Производственная практика