

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики,
предусмотренных образовательной программой**

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
БД	Базовые дисциплины
БД.1	Русский язык
БД.11	Литература
БД.2	Иностранный язык
БД.3	Математика
БД.4	История
БД.5	Физическая культура
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Астрономия
БД.8	Биология
БД.9	Обществознание
БД.10	География
ПД	Профильные дисциплины
ПД.1	Физика
ПД.2	Химия
ПД.3	Информатика
ПОО	Предлагаемые ОО
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Психология общения
ОГСЭ.04	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П	Профессиональный цикл
ОП	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Экономика организации
ОП.6	Основы маркетинга
ОП.7	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации
ОП.8	Управление персоналом
ОП.9	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности

ОП.13	Товароведение продовольственных товаров
ОП.14	Организация производства
ОП.15	Культура речи
ОП.10	Безопасность продовольственного сырья
ОП.16	Проектирование предприятий общественного питания
ОП.17	Основы предпринимательской деятельности
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.6	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей
МДК.6.1	Основы организации производства продукции питания для различных

	категорий потребителей
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.7.1	Технология продукции общественного питания
УП.7.01	Учебная практика по профессии "Повар"
ПП.7.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)