

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

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Математика
ОПЦ	Общепрофессиональные дисциплины
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптационные информационные-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Основы бухгалтерского учета в общественном питании
ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности / Адаптационные основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.13	Основы проектирование предприятий общественного питания
ОПЦ.14	Эффективное поведение на рынке труда
ПЦ	Профессиональный цикл
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.02	Ведение процессов обработки традиционных, экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.01 ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	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
ПП.05.01	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
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.06	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер
МДК.07.01	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий
МДК.07.02	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
УП.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен
ПДП	Производственная практика (Преддипломная)