

**Учебные дисциплины, модули, практики**  
**Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов (МДК), практик
<b><i>Общеобразовательный цикл</i></b>	
<b><i>Обязательные учебные дисциплины</i></b>	
ОУД.01	<a href="#">Русский язык</a>
ОУД.02	<a href="#">Литература</a>
ОУД.03	<a href="#">Иностранный язык</a>
ОУД.04	<a href="#">Математика</a>
ОУД.05	<a href="#">История</a>
ОУД.06	<a href="#">Физическая культура</a>
ОУД.07	<a href="#">Основы безопасности жизнедеятельности</a>
ОУД.08	<a href="#">Астрономия</a>
<b><i>Профильные учебные дисциплины</i></b>	
ПД.01	<a href="#">Физика</a>
ПД. 02	<a href="#">Химия</a>
ПД.03	<a href="#">Биология</a>
ПД.04	<a href="#">Индивидуальный учебный проект</a>
ПП	Профессиональная подготовка
<b><i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i></b>	
ОГСЭ.01	<a href="#">Основы философии</a>
ОГСЭ.02	<a href="#">История</a>
ОГСЭ.03	<a href="#">Иностранный язык</a>
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	<a href="#">Психология общения</a>
ОГСЭ.06	<a href="#">Русский язык и культура речи</a>
<b><i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i></b>	
ЕН.01	<a href="#">Химия</a>
ЕН.02	<a href="#">Экологические основы природопользования</a>
<b><i>Общепрофессиональные цикл</i></b>	
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	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Метрология и стандартизация
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров
ОП.12	Рисование и лепка

<i>Профессиональные модули</i>	
ПМ.01	<a href="#"><u>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</u></a>
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
ПМ 02	<a href="#"><u>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</u></a>
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
ПМ 03	<a href="#"><u>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</u></a>
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
ПМ 04	<a href="#"><u>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</u></a>
МДК 04. 01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК 04. 02	Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП 04	Учебная практика
ПП 04	Производственная практика
ПМ 05	<a href="#"><u>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</u></a>

	<a href="#"><u>изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</u></a>
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
ПМ 06	<a href="#"><u>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</u></a>
МДК 06. 01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП 06	Производственная практика
ПМ 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. Должностям служащих (повар, кондитер)
МДК 07. 01	Технология обработки сырья и приготовление блюд
МДК 07. 02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП 07	Учебная практика
ПП 07	Производственная практика
ПДП 00	Преддипломная практика
ГИА 00	Государственная итоговая аттестация