

**Информация об учебных предметах, курсах, дисциплинах (модулях), практиках
предусмотренных основной профессиональной образовательной программой –
программой подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(на базе основного общего образования срок обучения
срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев)**

ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.05	Физическая культура
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.07	Естествознание
ОУП.08	Астрономия
ОУП. 09	Родная литература

ОУП	Профильные дисциплины
ОУП.04	История
ОУП.10	Математика
ОУП.11	Экономика
	Индивидуальный проект (не является отдельным предметом)

ПОО	Предлагаемые ОО
ОУП.12	Обществознание / Основы проектной деятельности
	Промежуточная аттестация

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
----	-----------------------------

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.4	Физическая культура / Физическая культура (адаптационная)
ОГСЭ.5	Психология общения
ОГСЭ.6	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности

ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл
-----	---------------------------

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	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
ОП.15	Метрология и стандартизация

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, 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.01.ЭК	Экзамен по модулю
----------	-------------------

	Всего часов по МДК
--	--------------------

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.02.ЭК	Экзамен по модулю
----------	-------------------

	Всего часов по МДК
--	--------------------

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.03.ЭК	Экзамен по модулю
----------	-------------------

	Всего часов по МДК
--	--------------------

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.04.ЭК	Экзамен по модулю
	Всего часов по МДК
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.05.ЭК	Экзамен по модулю
	Всего часов по МДК
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю
	Всего часов по МДК
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции

УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю