43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Код цикла/дисциплины	Наименование цикла/дисциплины (модуля), практик, ГИА
ОП.00	Общеобразовательная подготовка
ОП.01	Русский язык
ОП.02	Литература
ОП.03	Родная литература
ОП.04	Иностранный язык
ОП.05	История/Россия в мире
ОП.06	Обществознание
ОП.07	Физическая культура/адаптивная физическая культура
ОП.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.01	Астрономия
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины
ОДУ.01	Математика
ОДУ.02	Химия
ОДУ.03	Биология
ЭК.00	Элективные курсы (по выбору)
ЭК.01	Основы проектной деятельности/ Индивидуальный проект
Эк.02	Физика в профессии
Эк.03	Информатика
Эк. 04.	География в мире
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организации 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	Основы предпринимательства
ОП.11	Основы финансовой грамотности
ОП.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания
ОП.13	Дизайн, рисование и лепка в профессии
ОП.14	Проектирование предприятий в общественном питании
ОП.15	Социальная адаптация и основы правовых знаний
ПЦ.00	**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	Квалификационный экзамен
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	Квалификационный экзамен
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	Квалификационный экзамен
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	Квалификационный экзамен
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	Квалификационный экзамен
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	Квалификационный экзамен
ПМ.07	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**
МДК 07.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции
МДК 07.02	Процессы приготовления к реализации кулинарной продукции
УП.04.01	**Учебная практика**
ПП.04.01	**Производственная практика**
ПМ.04.ЭК	**Квалификационный экзамен**
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов