**Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**группа ПКД – 23**

|  |  |
| --- | --- |
| **Индекс дисциплин, ПМ, МДК, практик** | **Наименование циклов, разделов и программ** |
| **ОЦ Общеобразовательный цикл** |
| **БД Базовые дисциплины** |
| БД.01 | Русский язык |
| БД.02 | История  |
| БД.03 | Иностранный язык |
| БД.04 | География |
| БД.05 | Физическая культура  |
| БД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| БД.07 | Математика |
| БД.08 | Физика |
| БД.09 | Информатика |
| БД.10 | Литература |
| БД.11 | Обществознание  |
| **ПД Профильные дисциплины** |
| ПД.01 | Химия |
| ПД.02 | Биология |
| **ПОО Предлагаемые ОО** |
| ПОО.01 | Основы проектной деятельности |
| **ПП Профессиональная подготовка** |
| **ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Психология общения |
| **ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** |
| ЕН.01 | Химия |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| **ОПЦ Общепрофессиональный цикл**  |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов 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 | Физиология питания  |
| ОП.11 | Товароведение пищевых продуктов |
| **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 обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| 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, 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 и закусок сложного ассортимента |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. |
| УП.02.01 | 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 |
| ПП.02.01 | 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 |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен по модулю |
| **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 и закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| УП.03.01 | 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 |
| ПП.03.01 | 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 |
| ПМ.03.ЭК | Экзамен по модулю |
| **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 и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. |
| МДК.04.02 | Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| УП.04.01 | 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 |
| ПП.04.01 | 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 |
| ПМ.04.ЭК | Экзамен по модулю |
| **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 приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| МДК.05.02 | Ведение процессов приготовления, оформления и 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 деятельностью подчиненного персонала. |
| ПП.06.01 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПМ.06.ЭК | Экзамен по модулю |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар** |
| МДК.07.01 | Технология приготовление простых блюд |
| УП.07.01 | Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар |
| ПП.07.01 | Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар |
| ПМ.07.ЭК | Экзамен по модулю |
| **ПДП** | **Производственная практика (преддипломная)** |