3. План учебного процесса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
О.01	**Общеобразовательный цикл**
ОД.00	**Базовые дисциплины**
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	История
ОД.04	Обществознание
ОД.05	География
ОД.06	Иностранный язык
ОД.07	Математика
ОД.08	Информатика
ОД.09	Физическая культура
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.11	Физика
ОД.12	Химия
ОД.13	Биология
ОД.14	Индивидуальный проект
ДП.00	**Дополнительные учебные дисциплины**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Психология общения
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ 05	Физическая культура
ОГСЭ.06	Кубановедение

ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный 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 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	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Специальный рисунок и лепка
ПМ.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	Учебная практика
ПП 01	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
П.М.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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
ПМ .07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд
УП 07	Учебная практика
ПП 07	Производственная практика
	Промежуточная аттестация экзамены и и консультации
ПДП	**Преддипломная практика**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**