

ОПИСЬ
Рабочих программ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
2022-2026 уч. год

№	Перечень документов	Разработчик
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины		
1	ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»	Самотканова Р.В
2	ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	Самотканова Р.В
3	ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»	Самотканова Р.В
4	ОП.04 «Организация обслуживания»	Самотканова Р.В
5	ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Москвичева Т.В
6	ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»	Шишкина О.Н
7	ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»	Гайдук В.Н
8	ОП.08 «Охрана труда»	Самотканова Р.В
9	ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»	Исламов А.М
10	ОП.10 Метрология и стандартизация	Самотканова Р.В
11	ОП.11 Основы финансовой грамотности	Москвичева Т.В
П.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ПМ.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ		
12	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Самотканова Р.В
13	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Самотканова Р.В
14	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Самотканова Р.В
15	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Самотканова Р.В
16	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Самотканова Р.В
17	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Самотканова Р.В
18	ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих (Повар, кондитер)	Самотканова Р.В
19	ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	Москвичева Т.В