

Перечень дисциплин по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОУД.00	ЦИКЛ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН
	Русский язык и литература
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
	Родной язык и литература
ОУД.03	Татарский язык
	Иностранные языки
ОУД.04	Иностранный язык
	Математика и информатика
ОУД.05	Математика
ОУД.06	Информатика
	Общественно-научные предметы
ОУД.07	История
ОУД.08	Обществознание
ОУД.09	География
	Естественно-научные предметы
ОУД.10	Физика
ОУД.11	Химия
ОУД.12	Биология
	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	Индивидуальный проект (в рамках времени, отведенного на изучение учебного предмета)
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
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Семьеведение
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Математика
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП. 01	Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП. 03	Техническое оснащение предприятий 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	Организация производства
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
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
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	Учебная практика
ПП. 05	Производственная практика
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненных
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП. 06	Производственная практика
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия рабочего Повар)
МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии "Повар"
УП. 07	Учебная практика
ПП. 07	Производственная практика