

### 3. План учебного процесса ППСЗ 43.02.15 Поварско и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
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	Товароведение продовольственных товаров
ОП.11	Метрология и стандартизация
ОП.12	Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
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
	Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>
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
	Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>
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
	Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>
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
	Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
	Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям рабочего "16675 Повар", "12901 Кондитер"</b>
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар
УП.07.01	Учебная практика
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер
УП.07.02	Учебная практика
	Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (в нед)</b>