

## 2. План учебного процесса для ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>
оуд.01	Русский язык
оуд.02	Литература
оуд.03	Математика (угл)
оуд.04	Информатика
оуд.05	Физика
оуд.06	Химия (угл)
оуд.07	Биология (угл)
оуд.08	Иностранный язык
оуд.09	История
оуд.10	Обществознание
оуд.11	География
оуд.12	Физическая культура
оуд.13	Основы безопасности жизнедеятельности
оуд.14	Индивидуальный проект
оуд.15	Введение в специальность
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
огсэ.01	Основы философии
огсэ.02	История
огсэ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
огсэ.04	Физическая культура
огсэ.05	Психология общения
огсэ.06	Русский язык и культура речи
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ен.01.	Химия
ен.02.	Экологические основы природопользования
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</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, 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>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>

ПМ. 01	<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
ПМ. 02	<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
ПМ.03	<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
ПМ.04	<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	Производственная 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
ПДП.00	<b>Преддипломная практика</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>