

**Перечень дисциплин, междисциплинарных курсов,
профессиональных модулей и практик**

О.00	Общеобразовательный цикл
ОДБ	Общеобразовательные дисциплины (базовые)
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.06	Математика
ОДБ.07	Информатика и ИКТ
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	ОБЖ
ОДП	Общеобразовательные дисциплины (профильные)
ОДП.10	Физика
ОДП.11	Химия
ОП .12	Биология
	Циклы ОПОП и практика
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
	<i>Обязательная часть</i>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
	<i>Вариативная часть</i>
ОГСЭ.05 В	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06.В	Основы социологии и политологии
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика

ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
	<i>Обязательная часть</i>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	<i>Вариативная часть</i>
ОП.10.В	Основы предпринимательства
ОП.11.В	Калькуляция и бухгалтерский учет
ОП.12.В	Товароведение продовольственных товаров
ОП.13.В	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14.В	Организация кулинарного производства
ОП.15.В	Введение в специальность: общие компетенции профессионала
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация обслуживания
МДК.06.03	Современные кулинарные технологии
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд и мучных изделий
МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика