

Перечень изучаемых предметов, курсов(модулей), практик

Индекс	Элементы учеб. процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы
ОД.00	Общеобразовательный цикл
ОДб.00	Базовые дисциплины
ОДб.01	Русский язык
ОДб.02	Литература
ОДб.03	Иностранный язык
ОДб.04	История
ОДб.05	Обществознание
ОДб.08	Химия
ОДб.09	Биология
ОДб.13	Физическая культура
ОДб.14	ОБЖ
ОДб.15	Астрономия
ОДп.00	Профильные дисциплины
ОДп.15	Математика
ОДп.16	Информатика и ИКТ
ОДп.17	Физика
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
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
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
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
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
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

ПМ 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП 04	Учебная практика
ПП 04	Производственная практика
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП 05	Учебная практика
ПП 05	Производственная практика
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации
УП 06	Учебная практика
ПП 06	Производственная практика
ПМ 07	Выполнение работ по профессии (повар)
МДК 07.01	Осуществление технологического процесса приготовления блюд и изделий
УП 07	Учебная практика
ПП07	Производственная практика
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы