

## Перечень изучаемых предметов, курсов(модулей), практик

Индекс	Элементы учеб. процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>ОДб.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
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
<b>ОДп.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>
ОДп.15	Математика
ОДп.16	Информатика и ИКТ
ОДп.17	Физика
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
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
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

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