**Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик (согласно учебному плану)**

|  |  |
| --- | --- |
| **0.00** | **Теоретическое обучение** |
| **0.00** | **Общеобразовательный цикл** |
| **ОДБ.ОО** | **Базовые дисциплины** |
| ОУД.01 | Русский язык и литература |
| ОУД.02 | Иностранный язык |
| ОУД.03 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия |
| ОУД.04 | История |
| ОУД.05 | Физическая культура |
| ОУД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОУД.07 | Информатика |
| ОУД.08 | Физика |
| ОУД.09 | Химия |
| ОУД.10 | Обществознание (вкл. Экономика и право) |
| ОУД.15 | Биология |
| ОУД.16 | География |
| ОУД.17 | Экология |
| ДУД 01.01 | Психология делового общения |
| **ТО.ОО** | **Теоретическое обучение** |
| **ОГСЭ.ОО** | **Обязательная часть учебных циклов ППССЗ** |
| ОГСЭ.О1 | Основы философии |
| ОГСЭ.О2 | История |
| ОГСЭ.О3 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.О4 | 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 |
| ОП.10 | Организация производства и обслуживания |
| ОП.11 | Технология планирования профессиональной карьеры |
| ОП.12 | Техническое оснащение предприятий общественного питания |
| ОП.13 | Детское, школьное и диетическое питание |
| **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 |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** |
| МДК 05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** |
| МДК 06.01 | Управление структурным подразделением организации |
| МДК 06.02 | Калькуляция |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |
| МДК 07.01 | Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса |
| МДК 07.02 | Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск |
| **Виды практик** | |
| УП.00 | Учебная практика |
| ПП.00 | Производственная практика |
| ПДП | Преддипломная практика |