**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**2018 год**

|  |  |
| --- | --- |
| **Индекс дисциплин, ПМ, МДК, практик** | **Наименование циклов, разделов и программ** |
| **ОП.00 Общеобразовательная подготовка** |
| **БД.00 Базовые дисциплины** |
| БД.01 | Русский язык |
| БД.02 | Литература |
| БД.03 | Иностранный язык |
| БД.04 | История |
| БД.05 | Обществознание (включая экономику и право) |
| БД.06 | Химия |
| БД.07 | Биология |
| БД.08 | Физическая культура |
| БД.09 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| БД.10 | Астрономия |
| **ПД.00 Профильные дисциплины** |
| ПД.01 | Математика |
| ПД.02 | Физика |
| ПД.03 | Информатика и ИКТ |
| **П.00 Профессиональная подготовка** |
| **ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| **ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный 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 пищевой промышленности |
| 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 | Техническое оснащение организации питания |
| ОП.11 | Товароведение пищевых продуктов |
| ОП.12 | Основы предпринимательской деятельности |
| ОП.13 | Деловая культура |
| ОП.14 | Организация рекламной деятельности |
| **ПМ.00 Профессиональные модули****УП.00 Учебные практики****ПП.00 Производственные практики** |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| УП.01.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПП.01.01 | Организация процесса приготовления и приготовление 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 |
| УП.02.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| ПП.02.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
| УП.03.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| ПП.03.01 | Организация процесса приготовления и приготовление 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 |
| УП.04.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПП.04.01 | Организация процесса приготовления и приготовление 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 |
| УП.05.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| ПП.05.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.06.01 | Организация работы структурного подразделения |
| ПП.06.01 | Организация работы структурного подразделения |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар** |
| МДК.07.01 | Технология приготовление простых блюд |
| УП.07.01 | Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар |
| ПП.07.01 | Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар |
| **ПДП** | **Производственная практика (преддипломная)** |

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2018 год**

|  |  |
| --- | --- |
| **Индекс дисциплин, ПМ, МДК, практик** | **Наименование циклов, разделов и программ** |
| **ОД.00 Общеобразовательный цикл** |
| **ОДБ.00 Базовые дисциплины** |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика |
| ОУД.05 | История |
| ОУД.06 | Физическая культура |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОУД.08 | Физика |
| ОУД.09 | Астрономия |
| ОУД.10 | Родная литература |
| **ОДП.00 Профильные дисциплины** |
| ОУДП.01 | Информатика |
| ОУДП.02 | Химия |
| ОУДП.03 | Биология |
| **ПОО.00 Предлагаемые ОО** |
| ПОО.01 | Обществознание |
| ПОО.02 | География |
| ПОО.03 | Экология |
| ПОО.04 | Основы проектной деятельности |
| ПОО.05 | Культура делового общения |
| **П.00 Профессиональная подготовка** |
| **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура |
| ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности |
| **ПМ.00 Профессиональные модули****УП.00 Учебные практики****ПП.00 Производственные практики** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| УП.01.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПП.01.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.02.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПП.02.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.03.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПП.03.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| УП.04.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПП.04.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| УП.05.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПП.05.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |