**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные соответствующей образовательной программой**

**Специальность 43.02.15 Поварское кондитерское дело**

**Общеобразовательный учебный цикл**

ОДБ.01 Русский язык

ОДБ.02 Литература

ОДБ.03 История

ОДБ.04 Обществознание

ОДБ.05 География

ОДБ.06 Иностранный язык

ОДБ.07 Математика

ОДБ.08 Информатика

ОДБ.09 Физическая культура

ОДБ.10 Основы безопасности жизнедеятельности

ОДБ.11 Физика

Индивидуальный проект

**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Психология общения

**Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Химия

ЕН.02 Экологические основы природопользования

**Общепрофессиональный учебный цикл**

ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания

ОПД.04 Организация обслуживания

ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОПД.08 Охрана труда

ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности

ОПД.10 Контроль качества кулинарной продукции

**Профессиональные модули**

ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и видов обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар