

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ссылки на рабочие программы (по каждой дисциплине в составе образовательной программы)

<b>ОУП.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>
ОУП.01	<a href="#">Русский язык</a>
ОУП.02	<a href="#">Литература</a>
ОУП.03	<a href="#">Иностранный язык</a>
ОУП.04	<a href="#">Математика</a>
ОУП.05	<a href="#">История</a>
ОУП.06	<a href="#">Физическая культура</a>
ОУП.07	<a href="#">ОБЖ</a>
ОУП.08	<a href="#">Астрономия</a>
ОУП.09	<a href="#">Информатика</a>
ОУП.10	<a href="#">Химия</a>
ОУП.11	<a href="#">Родной язык</a>
ОУП.12	<a href="#">Биология</a>
ЭК.01	Человек и общество
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	<a href="#">Основы философии</a>
ОГСЭ.02	<a href="#">История</a>
ОГСЭ.03	<a href="#">Иностранный язык в профессиональной деятельности</a>
ОГСЭ.04	<a href="#">Физическая культура</a>
ОГСЭ.05	<a href="#">Психология общения</a>
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	<a href="#">Химия</a>
ЕН.02	<a href="#">Экологические основы природопользования</a>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>
ОП.01	<a href="#">Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</a>
ОП.02	<a href="#">Организация хранения и контроль запасов сырья</a>

ОП.03	<a href="#">Техническое оснащение организаций питания</a>
ОП.04	<a href="#">Организация обслуживания</a>
ОП.05	<a href="#">Основы экономики, менеджмента и маркетинга</a>
ОП.06	<a href="#">Правовые основы профессиональной деятельности</a>
ОП.07	<a href="#">Информационные технологии в профессиональной деятельности</a>
ОП.08	<a href="#">Охрана труда</a>
ОП.09	<a href="#">Безопасность жизнедеятельности</a>
ОП.10	<a href="#">Основы товароведения пищевых продуктов</a>
ОП.11	<a href="#">Планирование профессиональной карьеры</a>
ОП.12	<a href="#">Дизайн, рисование и лепка в профессии</a>
ОП.13	<a href="#">Основы финансовой грамотности и предпринимательства</a>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
ПМ.01	<a href="#">Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</a>
ПМ.02	<a href="#">Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</a>
ПМ.03	<a href="#">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</a>
ПМ.04	<a href="#">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</a>
ПМ.05	<a href="#">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</a>
ПМ.06	<a href="#">Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</a>
ПМ.07	<a href="#">Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Повар"</a>
ПМ.08	<a href="#">Организация обслуживания в организациях питания</a>