

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
<b>О. 00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>ОУП.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>
ОУП.б.01	Русский язык
ОУП.б.02	Литература
ОУП.б.03	Иностранный язык
ОУП.у.04	Математика
ОУП.у.05	История
ОУП.б.06	Физическая культура /Адаптивная физическая культура
ОУП.б.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.б.08	Астрономия
<b>ОУП.00</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>
ОУП.б.09	Родной язык
ОУП.у.10	Экономика
ОУП.б.11	Обществознание
<b>ОУП.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>
ОУП.б.12	Основы естественных наук для социально-экономического профиля
ИП	Индивидуальный проект
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения / Социально-психологический практикум
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.12	Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные циклы</b>

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 Повар</b>
МДК.07.01	Теоретические основы профессии 16472 Повар

