| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик |
| --- | --- |
|
|
|
|
| **ОП.00** | **Общеобразовательный цикл** |
| ОП.б.01 | Русский язык |
| ОП.б.02 | Литература |
| ОП.б.03 | История |
| ОП.б.04 | Обществознание |
| ОП.б.05 | География |
| ОП.бр.06 | Иностранный язык |
| ОП.б.07 | Математика |
| ОП.б.08 | Информатика |
| ОП.б.09 | Физическая культура /Адаптивная физическая культура |
| ОП.б.10 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОП.б.11 | Физика |
| ОП.бр.12 | Химия |
| ОП.б.13 | Биология |
| ОП.б.14 | Родной язык |
| ОП.б.15 | Индивидуальный проект (Биология / Химия) |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |
| 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 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |
| ЕН.01 | Химия |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| 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 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные цикл** |
| **ПМ.01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| УП. 01 | Учебная практика |
| ПП. 01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПМ.01.Э | Экзамен (квалификационный) |
| **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, видов и форм обслуживания** |
| 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 |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПМ.02.Э | Экзамен (квалификационный) |
| **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** |
| 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 |
| УП.03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПМ.03.Э | Экзамен (квалификационный) |
| **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** |
| 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 |
| УП.04 | Учебная практика |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПМ.04.Э | Экзамен (квалификационный) |
| **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** |
| 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 |
| УП.05 | Учебная практика |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПМ.05.Э | Экзамен (квалификационный) |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПМ.06.Э | Экзамен (квалификационный) |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** |
| МДК.07.01 | Теоретические основы профессии 16675 Повар |
| УП.07 | Учебная практика |
| ПП.07 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПМ.07.Э | Квалификационный экзамен |
| ПДП.00 | Преддипломная практика |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен |
| ПА | Промежуточная аттестация |