

**Реестр рабочих программ для специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
на базе среднего общего образования**

	Дисциплины, профессиональные модули	Наличие
ОГСЭ.01	Основы философии	Да
ОГСЭ.02	История	Да
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Да
ОГСЭ.04	Физическая культура	Да
ОГСЭ.04	Адаптационная физическая культура	Да
ОГСЭ.01	Основы философии	Да
ОГСЭ.02	История	Да
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Да
ЕН.01	Химия	Да
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Да
ЕН.03	Биохимия	Да
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Да
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Да
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Да
ОП.04	Организация обслуживания	Да
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Да
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Да
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Да
ОП.07	Адаптационные информационные технологии в профессиональной деятельности	Да
ОП.08	Охрана труда	Да
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Да
ОП.10	Контроль качества продукции	Да
ОП.11	Метрология и стандартизация	Да
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	Да
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Да
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	Да
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	Да
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	Да
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	Да
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Да
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Да
	Рабочая программа ГИА	Да