

**Реестр методических рекомендаций для специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
на базе основного общего образования**

<b>Дисциплины, профессиональные модули</b>	<b>Наличие</b>
ОУД.01 Русский язык	Да
ОУД.02 Литература	Да
ОУД.03 Иностранный язык	Да
ОУД.04 История	Да
ОУД.05 Физическая культура	Да
ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	Да
ОУД.07 География	Да
ОУД.08 Информатика	Да
ОУД.09 Физика	Да
ОУД.10 Химия	Да
ОУД.11 Биология	Да
ОУД.12 Обществознание	Да
ОУД.13 Математика	Да
ОУД.14 Родная литература	Да
ОУД.14 Родной язык	Да
ОГСЭ.01 Основы философии	Да
ОГСЭ.02 История	Да
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Да
ОГСЭ.04 Физическая культура	Да
ОГСЭ.05 Психология общения	Да
ЕН.01 Химия	Да
ЕН.02 Экологические основы природопользования	Да
ЕН.03 Биохимия	
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