

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ППКРС
1	2	3
ОПЦ.00 Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2.1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2.2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2.3.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2.4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2.5
ОП.06	Охрана труда	2.6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2.7
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2.8
ОП.09	Физическая культура	2.9
ОП.10.	Рисование и лепка	2.10
ОП.11.	Организация обслуживания в ресторане / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	2.11
ОП.12.	Приготовление блюд донской кухни	2.12
ПЦ.00 Профессиональный цикл		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	1.1
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1.1
УП.01.01	Учебная практика	1.1
ПП.01.01	Производственная практика	1.1
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	1.2
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	1.2

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.2
УП.02.01	Учебная практика	1.2
ПП.02.01	Производственная практика	1.2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	1.3
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1.3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1.3
УП.03.01	Учебная практика	1.3
ПП.03.01	Производственная практика	1.3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1.4
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	1.4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	1.4
УП.04.01	Учебная практика	1.4
ПП.04.01	Производственная практика	1.4
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.5
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.5
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	1.5

	кондитерских изделий	
УП.05.01	Учебная практика	1.5
ПП.05.01	Производственная практика	1.5