

## 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
<b>ОПЦ.00</b> <b>Общепрофессиональный цикл</b>		
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
<b>ПЦ.00</b> <b>Профессиональный цикл</b>		
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,	1.2

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

	<b>к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	
<b>УП.05.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>1.5</b>
<b>ПП.05.01</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>1.5</b>