

**Реестр методических рекомендаций 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.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.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 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Да