

N п/п	Наименование реализуемой образовательной программы (для общеобразовательных и профессиональных образовательных программ (с указанием кода и наименования профессии, специальности, каждого направления подготовки))	Электронные копии описания/ программы/ учебного плана (ссылки на файлы (.pdf), размещенные на этом сайте)	Использование электронного обучения/ дистанционных образовательных технологий (да/нет)	Наименования учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	Электронные копии аннотации к рабочей программе/ рабочей программы/ календарного учебного графика (ссылки на файлы (.pdf), размещенные на этом сайте)
----------	--	--	---	--	---

Гр. Спк-23					
1.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Описание программы	да	ОУД. 01 Русский язык	Аннотации группа Спк-23
		Учебный план	да	ОУД. 02 Литература	
			да	ОУД. 03 Иностранный язык	
			да	ОУД. 04 Математика	
			да	ОУД. 05 Информатика	
			да	ОУД. 06 История	
			да	ОУД. 07 Обществознание	
			да	ОУД. 08 География	
			да	ОУД. 09 Физика	
			да	ОУД. 10 Химия	
			да	ОУД. 11 Биология	
			да	ОУД. 12 Физическая культура	
			да	ОУД. 13 Основы безопасности жизнедеятельности	
			да	ДУД.01 Основы финансовой грамотности	
			да	ДУД.01 Основы предпринимательской деятельности	
			да	ДУД.02 Индивидуальный проект	
			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	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
			да	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
			да	ОП.03 Техническое оснащение и организация 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	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
			да	УП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
			да	ПП.01.01 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	УП. 02.01 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	ПП.02.01 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	УП.03.01 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	ПП.03.01 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	УП.04.01 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	ПП.04.01 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	УП 05.01 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	ПП.05.01 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	УП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
			да	ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
			да	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии повар	
			да	УП.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии повар	
			да	ПП.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии повар	
			да	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	