Методические документы разработанные КОГПОАУ «Сосновский судостроительный техникум» для обеспечения образовательного процесса

по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных	Методические	Методические	
	модулей, междисциплинарных курсов (МДК),	рекомендации по	рекомендации по	
	практик	выполнению	курсовой работе	
		лабораторных/прак тических работ		
	ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социалы		ІИКП	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	+	не предусмотрены	
01 05.05	деятельности	'	пе предусмотрены	
ОГСЭ.04	Физическая культура	+	не предусмотрены	
01 05.04	ЕН.00 Математический и общий естеств			
EH.01	Химия]	
ОП.00 Общепрофессиональный цикл				
ОП.01	Микробиология, физиология питания,	+	не предусмотрены	
	санитария и гигиена	·	пе предјемотрени	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов	+	не предусмотрены	
	сырья	·		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	+	не предусмотрены	
ОП.04	Организация обслуживания	+	не предусмотрены	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и	+	не предусмотрены	
	маркетинга			
ОП.06	Правовые основы профессиональной	+	не предусмотрены	
	деятельности			
ОП.07	Информационные технологии в	+	не предусмотрены	
	профессиональной деятельности			
ОП.08	Охрана труда	+	не предусмотрены	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	+	не предусмотрены	
ВОП.10	Основы предпринимательства	+	не предусмотрены	
ВОП.11	Введение в специальность: общие	+	не предусмотрены	
	компетенции профессионала			
ВОП.12	Основы финансовой грамотности	+	не предусмотрены	
ВОП.13	Метрология и стандартизация	+	не предусмотрены	
П.00 Профессиональный цикл				
ПМ.01	Организация и ведение процессов	+	не предусмотрены	
	приготовления и подготовки к реализации			
	полуфабрикатов для блюд, кулинарных			
	изделий сложного ассортимента			
ПМ.02	Настройка и обеспечение работоспособности	+	+	
	программных и аппаратных средств устройств			
	инфокоммуникационных систем			
ПМ.03	Организация и ведение процессов	+	не предусмотрены	
	приготовления, оформления и подготовка к			
	реализации холодных блюд, кулинарных			
	изделий, закусок сложного ассортимента с			
	учетом потребностей различных категорий			
ПМ 04	потребителей, видов и форм обслуживания		на пранцаматах	
ПМ.04	Организация и ведение процессов	+	не предусмотрены	
	приготовления, оформления и подготовки к	L	1	

	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
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	+	не предусмотрены
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	+	+
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	+	не предусмотрены