

**Методические документы разработанные
КОГПОАУ «Сосновский судостроительный техникум»
для обеспечения образовательного процесса
по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

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

	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