

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебные предметы, курсы, дисциплины, модули, предусмотренные соответствующей образовательной программой

ООД.00	Общеобразовательные дисциплины
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД. 03	Иностранный язык
ООД.04	Математика
ООД. 05	Информатика
ООД. 06	История
ООД.07	География
ООД.08	Обществознание
ООД. 09	Физика
ООД .10	Химия
ООД.11	Биология
ООД.12	Физическая культура
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры
Эк.02	Локальная история
Эк.03	Россия - моя история
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	<u>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</u>
ОП.02	<u>Организация хранения и контроль запасов сырья</u>
ОП.03	<u>Техническое оснащение организаций питания</u>
ОП.04	<u>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</u>
ОП.05	<u>Правовые основы профессиональной деятельности</u>
ОП.06	<u>Информационные технологии в профессиональной деятельности</u>
ОП.07	<u>Охрана труда</u>
ОП.08	<u>Безопасность жизнедеятельности</u>
ОП.09	<u>Основы финансовой грамотности</u>
ОП.10	<u>Дизайн, рисование и лепка в профессии</u>
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	<u>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</u>
ПМ.02	<u>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</u>
ПМ.03	<u>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</u>
ПМ.04	<u>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</u>
ПМ.05	<u>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</u>
ПМ.06	<u>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</u>
ПМ.07	<u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Повар"</u>
ПМ.08	<u>Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа")</u>