

Учебные предметы, дисциплины, модули, практики по специальности 43.02.15 Специалист по поварскому и кондитерскому делу (набор 2022г, база 9 классов)

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОУП	Общие учебные предметы
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика (углубленный)
ОУП.05	История
ОУП.06	Астрономия
ОУП.07	Физическая культура
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП	Учебные предметы по выбору
ОУП.09	Родная литература
ОУП.10	Информатика (углубленный)
ОУП.11	Экономика (углубленный)
ОУП	Дополнительные учебные предметы
ОУП.12	Введение в специальность
Раздел 1	Основы исследовательской деятельности
Раздел 2	Основы права
Раздел 3	Обществознание
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История / История родного края
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПЦ	Профессиональный цикл

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.02	Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.03	Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.04	Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю

ПМ.05	Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ