

Специальность: 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
 Год набора 2024
 по программе базовой подготовки: основное общее образование

СОО.Среднее общее образование	
СОО.01	Обязательные учебные предметы
СОО.01.01	Русский язык
СОО.01.02	Литература
СОО.01.03	Иностранный язык
СОО.01.04	История
СОО.01.05	Физическая культура
СОО.01.06	Основы безопасности и защиты Родины
СОО.01.07	География
СОО.01.08	Биология
СОО.01.09	Химия
СОО.01.10	Информатика
СОО.01.11	Физика
СОО.02	Учебные предметы профиля обучения
СОО.02.01	Алгебра и начала математического анализа
СОО.02.02	Геометрия
СОО.02.03	Обществознание
СОО.03	Индивидуальный проект
СОО.03.01	Индивидуальный проект
ОГСЭ.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.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Финансовая грамотность
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров
ОПЦ.11	Контроль качества продукции общественного питания
ОПЦ.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни
ОПЦ.13	Основы цифровой грамотности
ОПЦ.14	Основы организации и создания кооперативного бизнеса
ПЦ.Профессиональный цикл	

ПП.04.01	Производственная практика 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
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
ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>
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.05.01	Учебная практика 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
ПП.05.01	Производственная практика 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
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.06.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ПМ.07.01(К)	<i>Квалификационный экзамен</i>
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар
УП.07.01	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ПП.07.01	Производственная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.Государственная итоговая аттестация	
ГИА.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационный экзамен