

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На основе среднего общего образования

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

ОПЦ Общепрофессиональный цикл

ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания

ОПЦ.04 Организация обслуживания

ОПЦ.05 Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга

ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией

ОПЦ.08 Охрана труда

ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности

ОПЦ.10 Метрология и стандартизация

ОПЦ.11 Рисование и лепка

ОПЦ.12 Основы бухгалтерского учета и калькуляции

ОПЦ.13 Процессы и аппараты

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, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

ЭК.01 Экзамен по модулю 01

ПМ.02 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

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

ЭК.02 Экзамен по модулю 02

ПМ.03 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

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

ЭК.03 Экзамен по модулю 03

ПМ.04 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

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика

ЭК.04 Экзамен по модулю 04

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

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

ЭК.05 Экзамен по модулю 05

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика

ЭК.06 Экзамен по модулю 06

ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер

МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.07.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.07.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

УП.07 Учебная практика

ПП.07 Производственная практика

ЭК.07 Экзамен по модулю 07

ПДП. Преддипломная практика

ГИА.00 Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен