43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04 Физическая культура
ОГСЭ.05 Психология общения
ОГСЭ.06 Основы бережливого производства

Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Химия
ЕН.02 Экологические основы природопользования
ЕН.03 Биохимия в профессиональной деятельности

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, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08 Охрана труда
ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10 Основы предпринимательства
ОПЦ.11 Основы финансовой грамотности
ОПЦ.12 Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания
ОПЦ.13 Дизайн, рисование и лепка в профессии

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 обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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 и закусок сложного ассортимента
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

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 и закусок сложного ассортимента
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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 и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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 приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар

МДК.07.01 Технология приготовления пищи
МДК.07.02 Технология приготовления кондитерских изделий