# 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

**Обязательные общеобразовательные дисциплины**

| | |
|---|---|
| ОУП.01 | Русский язык |
| ОУП.02 | Литература |
| ОУП.03 | Математика |
| ОУП.04 | Иностранный язык |
| ОУП.05 | Информатика |
| ОУП.06 | Физика |
| ОУП.07 | Химия |
| ОУП.08 | Биология |
| ОУП.09 | История |
| ОУП.10 | Обществознание |
| ОУП.11 | География |
| ОУП.12 | Физическая культура |
| ОУП.13 | Основы безопасности и защиты Родины |
| | Индивидуальный проект |

**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 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.02 | 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 |

**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