**Код и наименование специальности, направления подготовки: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | Норматив-ный срок обучения | Уровень образования | Укрупненная группа профессий / специальностей | Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой | Практики, предусмотренные образовательной программой |
|
| 1 | 2 | 3 | 5 | 6 | 9 | 10 |
| 1. | очная | 3 года 10 месяцев | Среднее профессиональное образование | 43.00.00. Сервис и туризм | **Общеобразовательный цикл**  **ОУП.00 Общие учебные предметы:**  ОУП.01 Русский язык  ОУП.02 Литература  ОУП.03 Иностранный язык (немецкий, английский)  ОУП.04 Математика  ОУП.05 История  ОУП.06 Физическая культура  ОУП.07 Основы безопасности и защиты Родины  ОУП.09 География  ОУП.10 Информатика  ОУП.11 Физика  ОУП.13 Обществознание  **ОУП.00 Обязательные учебные предметы профильные**  ОУПП.08 Биология  ОУПП.12 Химия  **ДУП.00 Дополнительные учебные предметы**  ДУП.01 Индивидуальный проект  **КВ.00 Курсы по выбору обучающихся**  КВ.01 Родной язык (русский)/Родная литература (русская)  **ОГСЭ.00 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  **ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**  ЕН.01 Химия  ЕН.02 Экологический основы природопользования  **Профессиональная подготовка**  **ОП.00 Общеобразовательный цикл**  ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья  ОП.03 Техническое оснащение организаций питанием  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  ОП.10 Технология приготовление блюд национальной кухни  ОП.11 Искусство в оформлении блюд  **ПЦ.00 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  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  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  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 и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  МДК.04.02 Приготовление и подготовка 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 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  ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала  ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)  МДК.07.01 Технология продукции общественного питания  МДК.07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  *УП.01 Учебная практика*  *ПП.01 Производственная практика*  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  *УП.02 Учебная практика*  *ПП.02 Производственная практика*  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  *УП.03 Учебная практика*  *ПП.03 Производственная практика*  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  *УП.04 Учебная практика*  *ПП.04 Производственная практика*  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  *УП.05 Учебная практика*  *ПП.05 Производственная практика*  ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  *УП.06 Учебная практика*  *ПП.06 Производственная практика*  *ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)*  *ПП.07 Производственная практика*  *ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)* |