**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 языкОУП.02 ЛитератураОУП.03 Иностранный язык (немецкий, английский)ОУП.04 МатематикаОУП.05 ИсторияОУП.06 Физическая культураОУП.07 Основы безопасности и защиты РодиныОУП.09 ГеографияОУП.10 ИнформатикаОУП.11 ФизикаОУП.13 Обществознание**ОУП.00 Обязательные учебные предметы профильные**ОУПП.08 БиологияОУПП.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 философииОГСЭ.02 ИсторияОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельностиОГСЭ.04 Физическая культураОГСЭ.05 Психология общения**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**ЕН.01 ХимияЕН.02 Экологический основы природопользования**Профессиональная подготовка****ОП.00 Общеобразовательный цикл**ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиенаОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырьяОП.03 Техническое оснащение организаций питаниемОП.04 Организация обслуживанияОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетингаОП.06 Правовые основы профессиональной деятельностиОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельностиОП.08 Охрана трудаОП.09 Безопасность жизнедеятельностиОП.10 Технология приготовление блюд национальной кухниОП.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 ассортиментаМДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовМДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовПМ.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 обслуживанияМДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаМДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаПМ.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 обслуживанияМДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаМДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаПМ.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 обслуживанияМДК.04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментаМДК.04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного ассортиментаПМ.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 обслуживанияМДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментаМДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментаПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаМДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персоналаПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)МДК.07.01 Технология продукции общественного питанияМДК.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)* |