

«Информация о реализуемых образовательных программах, в том числе о реализуемых адаптивных образовательных программах»

Код: 43.02.15

Специальность: Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки: 2022

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули):

ОУД.01 Русский язык

ОУД.02 Литература

ОУД.03 Математика

ОУД.04 Иностранный язык

ОУД.05 Информатика

ОУД.06 Физика

ОУД.07 Химия

ОУД.08 Биология

ОУД.09 История

ОУД.10 Обществознание

ОУД.11 География

ОУД.12 Физическая культура

ОУД.13 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.14 Основы проектной деятельности (индивидуальный проект)

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ.04 Физическая культура/ Адаптационная физическая культура

ОГСЭ.05 Психология общения

ЕН.01 Химия

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

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 Основы предпринимательства

ОП.11 Основы финансовой грамотности

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер