

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА,
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
СО СРОКОМ ОБУЧЕНИЯ 3 ГОДА 10 МЕС. 2024 ГОД ПРИЕМА**

О.00	Общеобразовательная подготовка
УП	Общеобразовательные учебные предметы
УПБ.01	Русский язык
УПБ.02	Литература
УПБ.03	Математика
УПБ.04	Иностранный язык
УПБ.05	Информатика
УПБ.06	Физика
УПБ.07	Химия
УПБ.08	Биология
УПБ.09	История
УПБ.10	Обществознание
УПБ.11	География
УПБ.12	Физическая культура
УПБ.13	Основы безопасности и защиты Родины
ПП	Профессиональная подготовка
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 естественно-научный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
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/ Социальная адаптация и основы правовых знаний
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.11	Основы финансовой грамотности
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Рисование и лепка
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ. 02	Организация и ведение приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ. 03	Организация и ведение 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 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
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ. 04	Организация и ведение 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 приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ. 05	Организация и ведение 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, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ. 07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
МДК 07.01	Организация выполнения работ по профессии «повар»
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика

Список использованных сокращений

ОП - общепрофессиональная дисциплина
ПМ - профессиональный модуль

МДК - междисциплинарный курс

УП - учебная практика

ПП - производственная практика