

Код: **43.02.15**

Специальность: **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Год начала подготовки: **2023**

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Часов
	Блок ООД	1476
ООД.01	Русский язык	92
ООД.02	Литература	144
ООД.03	Иностранный язык	90
ООД.04	Математика	202
ООД.05	Информатика	100
ООД.06	История	126
ООД.07	География	58
ООД.08	Обществознание	126
ООД.09	Физика	76
ООД.10	Химия	122
ООД.11	Биология	68
ООД.12	Физическая культура	120
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	68
Эк.14	Планирование профессиональной карьеры	42
Эк.15	Локальная история	42
	Индивидуальный проект	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	376
ОГСЭ.01	Основы философии	36
ОГСЭ.02	История	36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	136
ОГСЭ.04	Физическая культура	136
ОГСЭ.05	Психология общения	32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	134

ЕН.01	Химия	98
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	342
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	36
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	36
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	36
ОП.04	Организация обслуживания	32
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	34
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36
ОП.08	Охрана труда	32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68
ПМ	Профессиональный цикл	1920
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	218
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36
УП.01	Учебная практика	72
ПП.01	Производственная практика	72
ПА	Промежуточная аттестация	6
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	258
МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74
УП.02	Учебная практика	72

ПП.02	Производственная практика	72
ПА	Промежуточная аттестация	6
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	228
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44
УП.03	Учебная практика	72
ПП.03	Производственная практика	72
ПА	Промежуточная аттестация	6
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	192
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	46
ПП.04	Производственная практика	108
ПА	Промежуточная аттестация	6
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	286
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	68
УП.05	Учебная практика	72
ПП.05	Производственная практика	108
ПА	Промежуточная аттестация	6

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	156
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	42
ПП.06	Производственная практика	108
ПА	Промежуточная аттестация	6
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"	240
МДК.07.01	Приготовление блюд массового спроса	90
ПП.07	Производственная практика	144
ПА	Промежуточная аттестация	6
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")	342
МДК.06.02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78
ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания	264
МДК.08.01	Технология обслуживания в организациях питания	36
МДК.08.02	Технология обслуживания за барной стойкой	78
УП.08	Учебная практика	72
ПП.08	Производственная практика	72
ПА	Промежуточная аттестация	6