

## ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ), ПРАКТИКИ**  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»  
*наименование образовательного учреждения*

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15**  
*код*

**ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
*наименование профессии / специальности СПО*

Квалификация (ии): специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования  
*основного общего / среднего (полного) общего*

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный  
*при реализации программы среднего (полного) общего образования*

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
	<b>Обязательные учебные предметы</b>
УП.01	Русский язык
УП.02	Литература
УП.03	Иностранный язык
УП.04	Математика
УП.05	Информатика
УП.06	Физика
УПр.07	Химия
УПр.08	Биология
УП.09	История
УП.10	Обществознание
УП.11	География
УП.12	Физическая культура
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины
	Индивидуальный проект
	<b>Курсы по выбору</b>
ЭК.01	Россия-моя история
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
<b>ОПБ</b>	<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП. 01	Учебная практика
ПП. 01	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю

<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>
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
УП. 02	Учебная практика
ПП. 02	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
<b>ПМ 03</b>	<b>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</b>
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
УП. 03	Учебная практика
ПП. 03	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП. 04	Учебная практика
ПП. 04	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
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
УП. 05	Учебная практика
ПП. 05	Производственная практика
	Экзамен по модулю
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
<b>ПМ.07</b>	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер)</b>
ВД. МДК.07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции
ВД. МДК.07.02	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю - квалификационный экзамен
<b>ДПБ</b>	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК ООО "Вкусная история"</b>
<b>ПМд.08</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным време-</b>

	<b>нем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола</b>
МДКд.08.01	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола
ППд.08	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
<b>ПМд.09</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни</b>
МДКд 09.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни
МДКд 09.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения
УПд.09	Учебная практика
ППд.09	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
	<b>Работа во взаимодействии с преподавателем</b>
	<b>Практика</b>
	<b>ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>

