

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 - 2 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
О.00	Общеобразовательный цикл
	Обязательные учебные предметы
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
	Курсы по выбору
ЭК.01	Россия-моя история
	ВСЕГО ПО ФГОС СПО
	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ БЛОК
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 естественнонаучный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
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
ОПц.10	Основы цифровой экономики
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП. 01	Учебная практика
ПП. 01	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
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
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинар-

	ных изделий и закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
УП. 02	Учебная практика
ПП. 02	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
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
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП. 03	Учебная практика
ПП. 03	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
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
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП. 04	Учебная практика
ПП. 04	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
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
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП. 05	Учебная практика
ПП. 05	Производственная практика
	Экзамен по модулю
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала
УП. 06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПА	Экзамен по модулю
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер
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
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ПМд.08	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола
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
ПМд.09	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни
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
ПП	Производственная практика (преддипломная)

