Перечень учебных предметов, дисциплин, курсов (модулей), практики

В соответствии с Федеральным государственным образовательном стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** программа базовой подготовки предусматривает освоение следующих

общеобразовательных дисциплин:

- Русский язык
- Литература
- Иностранный язык
- Математика
- Россия-моя история
- История
- Астрономия
- Физическая культура
- Основы безопасности жизнедеятельности
- Родной язык
- География
- Экономика
- Обществознание
- Информатика
- Естествознание
- Экология
- Основы проектной деятельности

общегуманитарных и социально-экономических дисциплин:

- Основы философии
- Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Психология общения
- Русский язык и культура речи

МАТЕМАТИЧЕСКИХ И ОБЩИХ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫХ ДИСЦИПЛИН:

- Химия
- Экологические основы природопользования
- Математика

общепрофессиональных дисциплин:

- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Техническое оснащение организаций питания
- Организация обслуживания
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Правовые основы профессиональной деятельности
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Охрана труда
- Безопасность жизнедеятельности
- Основы предпринимательской деятельности
- Товароведение продовольственных товаров
- Бухгалтерский учет в общественном питании
- Калькуляция и учет

профессиональных модулей, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 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
- 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
- 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
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хдебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- Выполнение работ по профессии «Повар»

междисциплинарных курсов, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
- Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
- Выполнение работ по профессии «Повар»

При реализации программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена специальности Поварское и кондитерское дело предусмотрены следующие **виды практик:**

- Учебной практики «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», «Выполнение работ по профессии Повар»
- Производственной практики (по профилю специальности) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», «Выполнение работ по профессии Повар»
- Производственной практики (преддипломной)

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены рабочими программами практик.