

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ), ПРАКТИК

Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Психология общения
Химия
Экологические основы природопользования
Финансовая грамотность
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов 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
Товароведение продовольственных товаров
Контроль качества продукции общественного питания
Технология приготовления блюд зарубежной кухни
Коммуникативный практикум / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
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 приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 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

ПП 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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

УП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии повар, кондитер

УП Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)

ПП Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)

Производственная практика (преддипломная)