43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Общеобразовательные учебные дисциплины по всем специальностям СПО: русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, ОБЖ, информатика, физика, химия, обществознание (включая экономику и право), биология, география, экология, астрономия.

Основы философии

История

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Физическая культура

Психология общения

Химия

Экологические основы природопользования

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Техническое оснащение организаций питания

Организация обслуживания

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Русский язык и культура речи

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей

Товароведение продовольственных товаров

Кухни народов Поволжья

Зарубежная кухня

Калькуляция и учет

Специальный рисунок

Метрология и стандартизация

Технология трудоустройства

Организация предпринимательской деятельности

Формирование ключевых компетенций цифровой экономики

Основы финансовой грамотности

ПМ.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

ПМ03 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

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

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

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих