

43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
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
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
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
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
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
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)¹
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика

¹Разрабатывается образовательной организацией самостоятельно с учетом выбора профессии (ий), запросов регионального рынка труда

