

**Учебные предметы, дисциплины (модули), предусмотренные  
образовательной программой**

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

<b><i>Общеобразовательные дисциплины</i></b>
Русский язык
Литература
Иностранный язык
Математика
Информатика
История
География
Обществознание
Физика
Химия
Биология
Физическая культура
Основы безопасности и защиты Родины
<b><i>Гуманитарные и социально-экономические дисциплины</i></b>
Основы философии
История
Психология общения
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
<b><i>Математические и естественно- научные дисциплины</i></b>
Химия
Математика
<b><i>Общепрофессиональные дисциплины</i></b>
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
<b><i>Профессиональные модули</i></b>
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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала