

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ
ГБПОУ РО “ВТОПит”**

43.01.09 Повар,кондитер

общеобразовательные учебные дисциплины

Русский язык

Литература

Иностранный язык

Математика

История

Физическая культура

Основы безопасности и жизнедеятельности

Астрономия

Информатика

Физика

Химия

Обществознание

Биология

География

Экология

Технология(индивидуальный проект)

Основы предпринимательства

Общепрофессиональный цикл

Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

Основы кулинарии

Карвинг и арт-визаж

Рисование и лепка

Культура обслуживания

Финансовая грамотность

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Адаптация выпускников на рынке труда

Профессиональный цикл

ПМ 01 Приготовление и подготовка

к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента

Учебная практика

Производственная практика

ПМ 02 Приготовление ,оформление

и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента

Учебная практика

Производственная практика

ПМ 03 Приготовление ,оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Учебная практика

Производственная практика

ПМ 04 Приготовление ,оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Учебная практика

Производственная практика

ПМ 05 Приготовление ,оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента

Учебная практика

Производственная практика

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

общеобразовательные учебные дисциплины

Русский язык

Литература

Иностранный язык

Математика

История

Физическая культура

Основы Безопасности и жизнедеятельности

Астрономия
Информатика
Обществознание
Экономика
Право
Физика
Химия
Биология
География
Экология

Математический и общий естественнонаучный цикл

Химия
Экологические основы природопользования

Общий гуманитарный и социально-экономический профиль

Иностранный язык в профессиональной деятельности

История
Физическая культура
Философия
Психология общения

Общепрофессиональный цикл

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

Организация предпринимательской деятельности

Адаптация выпускников на современном рынке труда

Профессиональный цикл

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Учебная практика

Производственная практика

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика

Производственная практика

ПМ_03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика

Производственная практика

ПМ_04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика

Производственная практика

ПМ_05 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика

Производственная практика

ПМ_06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Производственная практика

ПМ_07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Учебная практика

Производственная практика

38.01.01 Продавец, контролер-кассир

общеобразовательные учебные дисциплины

Русский язык

Литература

Иностранный язык

Математика

История

Физическая культура

ОБЖ

Астрономия

Информатика

Химия

Биология

Обществознание

Экономика

Право

География

Экология

Индивидуальный проект

Основы предпринимательства

Основы финансовой грамотности

Общепрофессиональный цикл

Основы деловой культуры

Основы бухгалтерского учета

Организация и технология розничной торговли

Санитария и гигиена

Безопасность жизнедеятельности

Торговые вычисления

Адаптация выпускников на современном рынке труда

Профессиональный цикл

ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров

Учебная практика

Производственная практика

ПМ 02 Продажа продовольственных товаров

Учебная практика

Производственная практика

ПМ 03 Работа на контрольно- кассовой технике и расчеты с покупателями

Учебная практика

Производственная практика