

Министерство образования и спорта Республики Карелия

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Карелия «Колледж технологии и предпринимательства»  
(ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»)

## ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"**

**31.08.2022 г.**

1. Утвердить фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

<b>ОГСЭ.</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.	Основы философии
ОГСЭ.	История
ОГСЭ.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.	Физическая культура
ОГСЭ.	Психология общения
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл + вар.часть</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	<b>Вариативная часть</b>
ОП.10	Русский язык и культура речи
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Документационное обеспечение управления
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
МДК.0	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных фабрикатов
МДК.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных фабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.01	Экзамен по модулю
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>
МДК.0	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.02	Экзамен по модулю
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>
МДК.0	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.03	Экзамен по модулю
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>
МДК.0	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих блюд, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.04	Экзамен по модулю
<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>
МДК.0	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.05	Экзамен по модулю
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
МДК.0	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
ПМ.06	Экзамен по модулю
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</b>
МДК.0	Технология приготовления простых блюд, закусок и напитков
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПМ.07	Квалификационный экзамен

2. Утвердить рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.