

**Дисциплины, предусмотренные ОП специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
НО	Начальное общее образование
ОО	Основное общее образование
СО	<u>Среднее (полное) общее образование</u>
БД	<u>Базовые дисциплины</u>
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
ПД	<u>Профильные дисциплины</u>
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика и ИКТ
ПД.03	Физика
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	<u>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</u>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Введение в специальность "Технология продукции общественного питания"
ОГСЭ.05	Основы права
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.07	История потребительской кооперации России
ОГСЭ.08	Социальная психология
ОГСЭ.09	Основы этики
ОГСЭ.10	Физическая культура

ЕН	<u>Математический и общий естественнонаучный цикл</u>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика

П	<u>Профессиональный цикл</u>
ОП	<u>Общепрофессиональные дисциплины</u>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности
ПМ	<u>Профессиональные модули</u>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика (4 недели). Получение навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (4 недели). Получение практических навыков приготовления сложной холодной продукции
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (4 недели). Получение практических навыков приготовления сложной кулинарной продукции
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (4 недели). Получение практических навыков приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (4 недели). Получение практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (4 недели). Получение практических навыков управления структурным подразделением
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар
МДК.07.01	Введение в профессию 16675 Повар
ПП.07.01	Производственная практика (4 недели). Практика по получению профессиональных навыков по рабочей профессии повар
ПМ.7.ЭК	Экзамен квалификационный