

**Направление подготовки 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Квалификация Техник-технолог**

<b>ОП</b>	<b><u>Общеобразовательная подготовка</u></b>
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
БД.01	Русский язык и литература
БД.02	Иностранный язык
БД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
БД.04	История
БД.05	Физическая культура
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.07	Физика
БД.08	Обществознание (включая экономику и право)
БД.09	География
БД.10	Экология
<b>ПД</b>	<b><u>ПРОФИЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b>
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>
ПОО.01	Введение в специальность/Основы проектной деятельности
<b>ПП</b>	<b><u>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</u></b>
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Физическая культура
<b>ЕН</b>	<b><u>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ</u></b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
<b>П</b>	<b><u>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</u></b>
<b>ОП</b>	<b><u>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b>
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	<b><u>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ</u></b>
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. Получение навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика. Получение навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложной холодной продукции
ПП.02.01	Производственная практика. 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
УП.03.01	Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложной кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложной кулинарной продукции
ПМ.03.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
УП.04.01	Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложных хлебобулочных и мучных

	кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПМ.04.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
УП.05.01	Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика. Получение практических навыков управления структурным подразделением
ПП.06.01	Производственная практика. Получение практических навыков управления структурным подразделением
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Основы профессии Повар
УП.07.01	Учебная практика. Практика по получению профессиональных навыков по рабочей профессии «Повар»
ПП.07.01	Производственная практика. Практика по получению профессиональных навыков по рабочей профессии «Повар»
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный
ПДП	Преддипломная практика
	Государственная итоговая аттестация