

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, предусмотренные
ОП Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

-

ПП	Профессиональная подготовка
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ПП.02	История потребительской кооперации России
ПП.03	Русский язык и культура речи
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
П	Профессиональный цикл
ОП	Общепрофессиональные дисциплины
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	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Организация производства
П.02	Организация обслуживания
П.03	Оборудование предприятий общественного питания
П.04	Контроль качества продукции и услуг
П.05	Введение в специальность
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.02	Учебная практика
ПМ.01.03	Экзамен квалификационный
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02.03	Экзамен квалификационный
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03.03	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.04.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04.03	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.05.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05.03	Экзамен квалификационный
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06.03	Экзамен квалификационный
07.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
07.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06	Экзамен квалификационный
ПДП	Производственная практика (преддипломная)
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)
ГИА	Государственная итоговая аттестация
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы