

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

-

<b>О</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
БД.01	Русский язык и литература
БД.02	Иностранный язык
БД.03	История
БД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
БД.05	Физическая культура
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.07	Экология
БД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)
БД.09	Физика
БД.10	География
БД.11	Естествознание
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>
ПД.01	Биология
ПД.02	Информатика
ПД.03	Химия
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	История потребительской кооперации России
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
<b>П</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</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	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания

ОП.12	Введение в специальность
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.01.ЭК.03	Экзамен (квалификационный)
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02.ЭК.03	Экзамен (квалификационный)
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03.ЭК.03	Экзамен (квалификационный)
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04.ЭК.03	Экзамен (квалификационный)
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05.ЭК.03	Экзамен (квалификационный)
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ПП.06.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06.ЭК.04	Экзамен (квалификационный)
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.02	Учебная практика
ПП.07.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.07.ЭК.04	Экзамен (квалификационный)
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы