

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

-

| | |
|--------------|---|
| ОП | Общеобразовательная подготовка |
| БД | Базовые дисциплины |
| ПОО | Дополнительные учебные дисциплины |
| ПП | Профессиональная подготовка |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл |
| 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 |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ЕН.04 | Информатика |
| П | Профессиональный учебный 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 | Контроль качества продукции и услуг |
| ОП.11 | Оборудование предприятий общественного питания |
| ОП.12 | Введение в специальность |
| ПМ | Профессиональные модули |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| МДК.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ЭК.03 | Экзамен квалификационный |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| МДК.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ЭК.03 | Экзамен квалификационный |

| | |
|--------------|--|
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| МДК.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ЭК.03 | Экзамен квалификационный |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ЭК.03 | Экзамен квалификационный |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| МДК.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ЭК.03 | Экзамен квалификационный |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.01 | Управление структурным подразделением организации |
| МДК.02 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ЭК.04 | Экзамен квалификационный |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |
| МДК.01 | Выполнение работ по профессии "Повар" |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ЭК.04 | Экзамен квалификационный |
| | Производственная практика (преддипломная) |
| .01 | Производственная практика (преддипломная практика) |
| ГИА | Государственная (итоговая) аттестация |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |