

**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 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
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров
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
ПП.01.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.01.ЭК.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.ЭК.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.ЭК.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.ЭК.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.ЭК.03	Экзамен квалификационный
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
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
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
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
ПП.04	Консультация по ПП
ПП.05	Консультация по ПП
ПДП	Производственная практика (преддипломная)
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная практика)
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы