

**Учебные дисциплины (модули), практики
по программе среднего профессионального образования
(программе подготовки специалистов среднего звена)**

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

форма обучения очная

на базе основного общего образования

срок обучения 3 года 10 месяцев

<i>код</i>	<i>Наименование дисциплины (модули), практики</i>
ОУД.01	Русский язык
ОУД.01	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
ОУД.11	Астрономия
	Базовые предметы по выбору
ОУД.08	Физика
ОУД.10	Обществознание
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
	Профильные учебные дисциплины
ОУД.07	Информатика
ОУД.09	Химия
ОУД.15	Биология
УД.п.00	Дополнительные учебные дисциплины
УД.п.01	Психология
	Обязательная часть циклов ППССЗ
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественно научный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики менеджмента и маркетинга

ОП. 08	Охрана труда
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности
ОП. 10	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП. 11	Организация производства на ОПОП
ОП. 12	Организация обслуживания на ОПОП
ОП. 13	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП. 14	Организация и технология обслуживания в барах
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной продукции
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(практика по профилю специальности)
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(практика по профилю специальности)
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных, холодных горячих десертов
МДК05.01	Технология приготовления холодных и горячих десертов
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика(практика по профилю специальности)
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего: Повар
МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовление кулинарной продукции массового спроса
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (практика по специальности)
ПДП	Преддипломная практика