

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

БД	Базовые дисциплины
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	"Математика" (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)
БД.05	История
БД.06	Физическая культура
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.08	Физика
БД.09	Обществознание (включая экономику и право)
БД.10	География
БД.11	Астрономия
ПД	Профильные дисциплины
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ПОО	Предлагаемые ОО
ПОО.01	Основы проектной деятельности
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
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров
ОП.12	Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания
ОП.13	Кулинария народов мира
ОП.14	Оборудование предприятий общественного питания
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.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная 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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная 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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА	Государственная итоговая аттестация