

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные основной профессиональной образовательной программой по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Общеобразовательный цикл**

- УДб.01 Русский язык
- УДб.02 Литература
- УДб.03 Иностранный язык
- УДб.04 Математика
- УДб.05 История
- УДб.06 Физическая культура
- УДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности
- Удб.08 Астрономия
- УДп.09 Информатика
- УДб.10 Физика
- УДп.11 Химия
- УДб.12 Обществознание (включая экономику и право)
- УДп.13 Биология
- УДб.14 География
- УДб.15 Экология
- Удб.16 Русский родной язык

**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура
- ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

**Математический и общий естественнонаучный цикл**

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

**Профессиональный цикл**

**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 Основы предпринимательской деятельности
- ОП.11 Организация обслуживания
- ОП.12 Товароведение продовольственных товаров
- ОП.13 Национальные кухни
- ОП.14 Организация производства
- ОП.15 Документационное обеспечение управления
- ОП.16 Эффективное поведение на рынке труда

**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	Учебная практика
<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	Практика по профилю специальности
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
<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	Практика по профилю специальности
<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	Практика по профилю специальности
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06	Учебная практика
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</b>
УП.07	Учебная практика
<b>ПМ.08</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен)</b>
УП.08	Учебная практика
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>