

**Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

	Наименование учебной дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля	Курс
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	2
ОГСЭ.02	История	1
ОГСЭ.03	Иностранный язык	1,2,3
ОГСЭ.04	Физическая культура	1,2,3
ОГСЭ.05	Деловой этикет	3
ЕН.00	Математический и общий естественно научный цикл	
ЕН.01	Математика	1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2
ЕН.03	Химия	1
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1
ОП.02	Физиология питания	1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2
ОП.05	Метрология и стандартизация	3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3
ОП.07	Основы экономики менеджмента и маркетинга	3
ОП.08	Охрана труда	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2
ОП.10	Документационное обеспечение управления	3
ОП.11	Психология и этика профессиональной деятельности	3
ОП.12	Налоги и налогообложение	2
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1
УП 01	Учебная практика	1
ПП 01	Производственная практика	1
ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	2
УП 02	Учебная практика	2
ПП 02	Производственная практика	2
ПМ 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	2

УП 03	Учебная практика	2
ПП 03	Производственная практика	2
ПМ 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3
УП 04	Учебная практика	3
ПП 04	Производственная практика	3
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	3
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	3
УП 05	Учебная практика	3
ПП 05	Производственная практика	3
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения	1
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	1,2
ПП 06	Производственная практика	2
ПМ 07	Выполнение работ по профессии повар	1
МДК.07.01	Приготовление кулинарных блюд	1
УП 07	Учебная практика	1
ПМ 08	Организация кооперативного дела и предпринимательства	1,2
МДК08.01	Основы создания и организации кооперативного дела и предпринимательства	1,2
УП 08	Учебная практика	2
ПП 08	Производственная практика	2