

Информация об учебных предметах, курсах, дисциплинах (модулях), практиках предусмотренных основной профессиональной образовательной программой – программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования  
срок обучения срок получения СПО по ППССЗ –3 года 10 месяцев)

ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Астрономия
ОУП.09	Родной язык
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология
ОУП.12	Обществознание / Основы проектной деятельности
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.1	Физическая культура
ОГСЭ.2	Основы философии
ОГСЭ.3	История
ОГСЭ.4	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
П	Профессиональный цикл
ОП	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация

ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.6	Организация работы структурного подразделения
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
УП.7.01	Учебная практика
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)