

**СПИСОК ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ,  
ПРАКТИК.**

**программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой  
подготовки**

Специальность **19.02.10** Технология продукции общественного питания  
Квалификация выпускника: ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик</b>
<b>ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	
ОГСЭ. 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
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии
ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
<b>П. Профессиональный цикл</b>	
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	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	История кооперации
ОП.12	Основы предпринимательства и кооперации
ОП.13	Технологическое оснащение предприятий общественного питания
<b>ПМ. Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной

	кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика ( по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика. Организация работы структурного подразделения
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация работы структурного подразделения
<b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)</b>	
МДК.07.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
УП.07.01	Учебная практика. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности). Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы)</b>