

Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик, предусмотренных ОП специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
<i>БД</i>	<i>Базовые дисциплины</i>
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.10	Экология
БД.11	География
<i>ПД</i>	<i>Профильные дисциплины</i>
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика и ИКТ
ПД.03	Физика
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
<i>ОГСЭ</i>	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Основы права
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.07	Социальная психология
ОГСЭ.08	Основы этики
ОГСЭ.09	Введение в специальность
ОГСЭ.10	Физическая культура
<i>ЕН</i>	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
<i>П</i>	<i>Профессиональный цикл</i>
<i>ОП</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>
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	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности
<i>ПМ</i>	<i>Профессиональные модули</i>
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 (4 недели). Получение навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (2 недели). Получение практических навыков приготовления сложной холодной продукции
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 (4 недели). Получение практических навыков приготовления сложной кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (5 недель). Получение практических навыков приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (4 недели). Получение практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (3 недели). Получение практических навыков управления структурным подразделением
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
ПП.07.01	Производственная практика. Практика по получению профессиональных навыков по рабочей профессии повар

ПДП	Преддипломная практика
	Государственная итоговая аттестация