

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 Набор 2019 года

БД	Базовые дисциплины
БД.01.	Русский язык
БД.02.	Литература
БД.03.	Иностранный язык
БД.04.	Математика
БД.05.	История
БД.06.	Физическая культура
БД.07.	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.08.	Физика
БД.09.	Обществознание (включая экономику и право)
БД.10.	Родная литература
БД.11.	Экология
БД.12.	Астрономия
ПД	Профильные дисциплины
ПД.01.	Информатика
ПД.02.	Химия
ПД.03.	Биология
ПОО	Предлагаемые ОО
ПОО.1.	Введение в специальность / Основы проектной деятельности
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный 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 учебный цикл
ЕН.01.	Математика
ЕН.02.	Экологические основы природопользования
ЕН.03.	Химия
ЕН.04.	Информатика
П	Профессиональный учебный цикл
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
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01.	Технология 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
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
МДК.07.01.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск