

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Набор 2020 года

|            |  |
|------------|--|
| 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                           |
| ПП.04.     | Производственная практика (по профилю специальности)  |
| 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              |