

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики,  
предусмотренные ППСЗ**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(Год начала подготовки – 2018)**

|             |  |
|-------------|--|
| <b>ОП</b>   | <b>Общеобразовательная подготовка</b>                            |
| <b>БД</b>   | <b>Базовые дисциплины</b>  |
| БД.01       | Литература   |
| БД.02       | Русский язык   |
| БД.03       | Иностранный язык   |
| БД.04       | История  |
| БД.05       | Математика   |
| БД.06       | Физическая культура  |
| БД.07       | Основы безопасности жизнедеятельности                            |
| БД.08       | Астрономия   |
| БД.09       | Родной язык  |
| <b>БД</b>   | <b>Профильные дисциплины</b>                                     |
| .01         | Биология   |
| .02         | Информатика  |
| .03         | Химия  |
| <b>ПОО</b>  | <b>Дополнительные учебные дисциплины</b>                         |
| ПОО.01      | Кооперативы в экономике и социальной жизни общества              |
| <b>ПП</b>   | <b>Профессиональная подготовка</b>                               |
| <b>ОГСЭ</b> | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b> |
| ОГСЭ.01     | Основы философии   |
| ОГСЭ.02     | История  |
| ОГСЭ.03     | Иностранный язык   |
| ОГСЭ.04     | Физическая культура  |
| ОГСЭ.05     | Русский язык и культура речи                                     |
| ОГСЭ.06     | История потребительской кооперации России                        |
| <b>ЕН</b>   | <b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>    |
| ЕН.01       | Математика   |
| ЕН.02       | Экологические основы природопользования                          |
| ЕН.03       | Химия  |
| ЕН.04       | Информатика  |
| <b>П</b>    | <b>Профессиональный учебный цикл</b>                             |
| <b>ОП</b>   | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>                           |
| 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       | Контроль качества продукции и услуг                              |
| ОП.11       | Оборудование предприятий общественного питания                   |

|              |  |
|--------------|--|
| ОП.12        | Введение в специальность   |
| ОП.13        | Товароведение продовольственных товаров  |
| <b>ПМ</b>    | <b>Профессиональные модули</b>   |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>    |
| МДК.01       | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                     |
| ПП.02        | Производственная практика (по профилю специальности)   |
| ЭК.03        | Экзамен квалификационный   |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>              |
| МДК.01       | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции   |
| ПП.02        | Производственная практика (по профилю специальности)   |
| ЭК.03        | Экзамен квалификационный   |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>               |
| МДК.01       | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции  |
| ПП.02        | Производственная практика (по профилю специальности)   |
| ЭК.03        | Экзамен квалификационный   |
| <b>ПМ.04</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> |
| МДК.01       | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                  |
| ПП.02        | Производственная практика (по профилю специальности)   |
| ЭК.03        | Экзамен квалификационный   |
| <b>ПМ.05</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>                |
| МДК.01       | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов   |
| ПП.02        | Производственная практика (по профилю специальности)   |
| ЭК.03        | Экзамен квалификационный   |
| <b>ПМ.06</b> | <b>Организация работы структурного подразделения</b>   |
| МДК.01       | Управление структурным подразделением организации  |
| МДК.02       | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания                                |
| ПП.03        | Производственная практика (по профилю специальности)   |
| ЭК.04        | Экзамен квалификационный   |
| <b>ПМ.07</b> | <b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>                      |
| МДК.01       | Выполнение работ по профессии "Повар"  |
| УП.02        | Учебная практика   |
| ПП.03        | Производственная практика (по профилю специальности)   |
| ЭК.04        | Экзамен квалификационный   |
|              | <b>Производственная практика (преддипломная)</b>   |
| .01          | Производственная практика (преддипломная)  |

