

**Учебные дисциплины по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
	<b>Общие</b>
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Астрономия
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Родная литература
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Татарский язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Основы социальной психологии и делового общения
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>ОП.00</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	Организация производства и обслуживания
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.12	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.13	Контроль качества продукции и услуг
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП 01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП 02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МКД.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП 03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ 05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
МДК. 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП 05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ 06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК 06.02	Разработка и реализация проектов
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
МДК.07.01	Технология приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Теоретическая подготовка по профессии "Повар"
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>