

Учебные дисциплины по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
О.00	Общеобразовательный цикл
	Общие
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
	По выбору из обязательных предметных областей
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Родная литература
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
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
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.00	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 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
ПМ.00	Профессиональные модули
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)
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП 02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МКД.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП 03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)
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 (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
УП 05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК 06.02	Разработка и реализация проектов
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
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
ПДП	Преддипломная практика