

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, предусмотренные
ОП Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Профиль: -

	Рабочие программы дисциплин	ЭЦП	Фонды оценочных средств	ЭЦП
ПП	Профессиональная подготовка			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			
ОГСЭ.01	Основы философии	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОГСЭ.02	История	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОГСЭ.06	История потребительской кооперации России	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			
ЕН.01	Математика	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ЕН.03	Химия	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ЕН.04	Информатика	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
П	Профессиональный учебный цикл			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.02	Физиология питания	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.05	Метрология и стандартизация	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.08	Охрана труда	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ОП.12	Введение в специальность	ЭЦП	ФОС	ЭЦП

ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
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	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПП.01..02	Производственная практика (по профилю специальности)	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПМ.01.ЭК..03	Экзамен квалификационный			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
МДК.02..01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПП.02..02	Производственная практика (по профилю специальности)	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПМ.02.ЭК..03	Экзамен квалификационный			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
МДК.03..01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПП.03..02	Производственная практика (по профилю специальности)	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПМ.03.ЭК..03	Экзамен квалификационный			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК.04..01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПП.04..02	Производственная практика (по профилю специальности)	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПМ.04.ЭК..03	Экзамен квалификационный			

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
МДК.05..01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПП.05..02	Производственная практика (по профилю специальности)	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПМ.05.ЭК..03	Экзамен квалификационный			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения			
МДК.06..01	Управление структурным подразделением организации	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
МДК.06..02	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПП.06..03	Производственная практика (по профилю специальности)	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПМ.06.ЭК..04	Экзамен квалификационный			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
МДК.07..01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
УП.07..02	Учебная практика	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПП.07..03	Производственная практика (по профилю специальности)	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ПМ.07.ЭК..04	Экзамен квалификационный			
ПП.04	Консультация по ПП			
ПП.05	Консультация по ПП			
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная практика)	ЭЦП	ФОС	ЭЦП
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы			