

**Перечень дисциплин (модулей) и практик предусмотренных
соответствующей образовательной программой по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Астрономия
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Биохимическая дисциплина
	<i>Химия</i>
	<i>Биология</i>
ОУД.11	Родная литература
ОУД.12	Исследовательская (проектная) деятельность/Введение в специальность
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология делового общения/Психология личности и профессиональное самоопределение
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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	Основы калькуляции
ПМ.00	<i>Профессиональные модули</i>
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 (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 (по профилю специальности)
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная 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
УП.04	Учебная практика
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
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Кондитер
МДК. 07.01	Приготовление кондитерских и хлебобулочных изделий
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика