**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик |
|
| **ОП** | **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА** |
| **СО** | **Среднее (полное) общее образование** |
| **БД** | **Базовые дисциплины** |
| БД.01 | Русский язык |
| БД.02 | Литература |
| БД.03 | Иностранный язык (английский) |
| БД.04 | История |
| БД.05 | Обществознание (включая экономику и право) |
| БД.06 | Химия |
| БД.07 | Биология |
| БД.08 | Физическая культура |
| БД.09 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| **ПД** | **Профильные дисциплины** |
| ПД.01 | Математика |
| ПД.02 | Информатика и ИКТ |
| ПД.03 | Физика |
| **ПП** | **Профессиональная подготовка** |
| **ОГСЭ** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык (английский) |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| **ЕН** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| **П** | **Профессиональный цикл** |
| **ОП** | **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 |
| **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 |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | 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.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | 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 |
| ПП.04.01 | 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 |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.06.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** |
| МДК.07.01 | Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий |
| УП.07.01 | Учебная практика |
| МДК.07.02 | Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий |
| УП.07.02 | Учебная практика |
| ПДП | Преддипломная практика |