

# Перечень учебных предметов, дисциплин, МДК, ПМ, практик по специальности

## 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### Общеобразовательный цикл

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык (английский, немецкий)
4. История
5. Обществознание
6. Математика
7. Химия
8. Биология
9. Физическая культура
10. Основы безопасности жизнедеятельности
11. Физика
12. Астрономия
13. География
14. Информатика (Информатика и ИКТ)

### Обязательная часть циклов ОПОП

#### Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1. Основы философии.
2. История
3. Иностранный язык.
4. Физическая культура

#### Математический и общий естественнонаучный цикл

1. Математика
2. Экологические основы природопользования
3. Химия

### Профессиональный цикл

#### Общепрофессиональные дисциплины

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2. Физиология питания
3. Организация хранения и контроль запасов и сырья
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности
5. Метрология и стандартизация
6. Правовые основы профессиональной деятельности
7. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
8. Охрана труда
9. Безопасность жизнедеятельности

### Профессиональные модули

**ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

МДК01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

**ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

**ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

**ПМ.06. Организация работы структурного подразделения**

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

**ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих( по профессии «Повар»)**

**Вариативная часть**

1. Товароведение пищевых продуктов.
2. Основы калькуляции и учета.
3. Оборудование предприятий общественного питания.
4. Деловая культура
5. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции.
6. Карвинг
2. Русская кухня
3. Зарубежная кухня

**Учебная практика**

**Производственная практика ( по профилю и специальности)**

**Производственная практика ( преддипломная)**

**Государственная итоговая аттестация**

