

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>
	<b>Общие</b>
ОУД.01.01	Русский язык
ОУД.01.02	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.11	Биология
ОУД.12	География
ОУД.13	Родной язык (русский)
	<b>Дополнительные</b>
ОУД.01	Астрономия
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности
<b>ЕН.00</b>	<b>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания

ОП.03	Организация, хранение 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	Технологическое оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
	<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>
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
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
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
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
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
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06	Учебная практика

ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Выполнение работ профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер
МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции
МДК 07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ЦДП	Преддипломная практика