**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Изучаемы учебные дисциплины и профессиональные модули, 2017**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Индекс*** | ***Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК*** |
| **0.00 Общеобразовательный цикл** | |
| **ОДБ.00** | **Базовые дисциплины** |
| 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 |
|  | **УД по выбору из обязательных предметных областей** |
| ОУД.08 | Информатика |
| ОУД.09 | Физика |
| ОУД.10 | Химия |
| ОУД.11 | Обществознание (вкл. экономику и право) |
| ОУД.12 | Биология |
| ОУД.13 | География |
| ОУД.14 | Экология |
| ОУД.15 | Астрономия |
| \* | Индивидуальный проект (не является учебной дисциплиной) |
|  | **Обязательная часть учебных циклов** |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Основы финансовой грамотности |
| ОГСЭ.06 | Основы предпринимательской деятельности |
| ОГСЭ.07 | Психология делового общения |
| ОГСЭ.08 | Культура речи и этика поведения специалиста |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| **ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины** | |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания |
| ОП.03 | Организация, хранение и контроль запасов 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 | Организация производства обслуживания |
| ОП.11 | Техническое оснащение предприятий общественного питания |
| ОП.12 | Детское, школьное и диетическое питание |
| **ПМ.00 Профессиональные модули** | |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| МДК.01.01 | 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 16675 «Повар» |
| МДК.07.01 | Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса |
| МДК.07.02 | Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск |