

## 19.02.10 Технология продукции общественного питания 2021-2022 год 11 классов

п/п	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик
	<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
1.	ОГСЭ.01	Основы философии
2.	ОГСЭ.02	История
3.	ОГСЭ.03	Иностранный язык
4.	ОГСЭ.04	Физическая культура
5.	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
	<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
6.	ЕН.01	Химия
7.	ЕН.02	Экологические основы природопользования
8.	ЕН.03	Математика
	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
9.	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
10.	ОП.02	Физиология питания
11.	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
12.	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
13.	ОП.05	Метрология и стандартизация
14.	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
15.	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
16.	ОП.08	Охрана труда
17.	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
18.	ОП.10	Организация обслуживания в организациях общественного питания
19.	ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
20.	ОП.12	Современные ресторанные технологии
21.	ОП.13	Специальный рисунок
22.	ОП.14	Организация коммерческой деятельности
23.	ОП.15	Специальные виды питания
24.	ОП.16	Особенности национальной и зарубежной кухни
25.	ОП.17	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
26.	ОП.18	Бизнес-планирование
27.	ОП.19	Бухгалтерский учет
28.	ОП.20	Калькуляция и учет
	<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
29.	<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.ПМ.01	Учебная практика
	ПП.ПМ.01	Производственная практика
30.	<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

	УП.ПМ.02	Учебная практика
	ПП.ПМ.02	Производственная практика
31.	<b>ПМ.03</b>	<b>Организация проса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.ПМ.03	Учебная практика
	УП.ПМ.03	Производственная практика
32.	<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции</b>
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции
	УП.ПМ.04	Учебная практика
	ПП.ПМ.04	Производственная практика
33.	<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.ПМ.05	Учебная практика
	ПП.ПМ.05	Производственная практика
34.	<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания</b>
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания
	УП.ПМ.06	Учебная практика
	ПП.ПМ.06	Производственная практика
35.	<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер
	УП.ПМ.07	Учебная практика
	ПП.ПМ.07	Производственная практика