

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, предусмотренные  
ОП Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Профиль: -**

	Рабочие программы дисциплин	Фонды оценочных средств
ПП	Профессиональная подготовка	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	<a href="#">Основы философии</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОГСЭ.02	<a href="#">История</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОГСЭ.03	<a href="#">Иностранный язык</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОГСЭ.04	<a href="#">Физическая культура</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОГСЭ.05	<a href="#">Русский язык и культура речи</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОГСЭ.06	<a href="#">История потребительской кооперации России</a>	<a href="#">ФОС</a>
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	<a href="#">Математика</a>	<a href="#">ФОС</a>
ЕН.02	<a href="#">Экологические основы природопользования</a>	<a href="#">ФОС</a>
ЕН.03	<a href="#">Химия</a>	<a href="#">ФОС</a>
ЕН.04	<a href="#">Информатика</a>	<a href="#">ФОС</a>
П	Профессиональный учебный цикл	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	<a href="#">Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.02	<a href="#">Физиология питания</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.03	<a href="#">Организация хранения и контроль запасов и сырья</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.04	<a href="#">Информационные технологии в профессиональной деятельности</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.05	<a href="#">Метрология и стандартизация</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.06	<a href="#">Правовые основы профессиональной деятельности</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.07	<a href="#">Основы экономики, менеджмента и маркетинга</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.08	<a href="#">Охрана труда</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.09	<a href="#">Безопасность жизнедеятельности</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.10	<a href="#">Контроль качества продукции и услуг</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.11	<a href="#">Оборудование предприятий общественного питания</a>	<a href="#">ФОС</a>
ОП.12	<a href="#">Введение в специальность</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ	Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	

МДК.01..01	<a href="#">Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПП.01..02	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.01.ЭК..03	<a href="#">Экзамен (квалификационный)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
МДК.02..01	<a href="#">Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПП.02..02	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.02.ЭК..03	<a href="#">Экзамен (квалификационный)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
МДК.03..01	<a href="#">Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПП.03..02	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.03.ЭК..03	<a href="#">Экзамен (квалификационный)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК.04..01	<a href="#">Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПП.04..02	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.04.ЭК..03	<a href="#">Экзамен (квалификационный)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
МДК.05..01	<a href="#">Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПП.05..02	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.05.ЭК..03	<a href="#">Экзамен (квалификационный)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	
МДК.06..01	<a href="#">Управление структурным подразделением организации</a>	<a href="#">ФОС</a>
МДК.06..02	<a href="#">Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</a>	<a href="#">ФОС</a>

ПП.06..03	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.06.ЭК..04	<a href="#">Экзамен (квалификационный)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07..01	<a href="#">Выполнение работ по профессии "Повар"</a>	<a href="#">ФОС</a>
УП.07..02	<a href="#">Учебная практика</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПП.07..03	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПМ.07.ЭК..04	<a href="#">Экзамен (квалификационный)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ПДП.01	<a href="#">Производственная практика (преддипломная)</a>	<a href="#">ФОС</a>
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03	Государственный экзамен не предусмотрен	