

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

Профиль: -

	Рабочие программы дисциплин	Фонды оценочных средств
ОП	Общеобразовательная подготовка	
БД	Базовые дисциплины	
БД.01	Литература	ФОС
БД.02	Русский язык	ФОС
БД.03	Иностранный язык	ФОС
БД.04	История	ФОС
БД.05	Математика	ФОС
БД.06	Физическая культура	ФОС
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ФОС
БД.08	Астрономия	ФОС
БД.09	Родной язык	ФОС
	Профильные дисциплины	
.01	Биология	ФОС
.02	Информатика	ФОС
.03	Химия	ФОС
ПОО	Дополнительные учебные дисциплины	
ПОО.01	Кооперативы в экономике и социальной жизни общества	ФОС
ПП	Профессиональная подготовка	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	ФОС
ОГСЭ.02	История	ФОС
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ФОС
ОГСЭ.04	Физическая культура	ФОС
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ФОС
ОГСЭ.06	История потребительской кооперации России	ФОС
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Математика	ФОС
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ФОС
ЕН.03	Химия	ФОС
ЕН.04	Информатика	ФОС
П	Профессиональный учебный цикл	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ФОС
ОП.02	Физиология питания	ФОС
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ФОС

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ФОС
ОП.05	Метрология и стандартизация	ФОС
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ФОС
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ФОС
ОП.08	Охрана труда	ФОС
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ФОС
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг	ФОС
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	ФОС
ОП.12	Введение в специальность	ФОС
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	ФОС
ПМ	Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
МДК..01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ФОС
ПП..02	Производственная практика (по профилю специальности)	ФОС
ЭК..03	Экзамен (квалификационный)	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
МДК..01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ФОС
ПП..02	Производственная практика (по профилю специальности)	ФОС
ЭК..03	Экзамен (квалификационный)	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
МДК..01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ФОС
ПП..02	Производственная практика (по профилю специальности)	ФОС
ЭК..03	Экзамен (квалификационный)	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК..01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ФОС

ПП..02	Производственная практика (по профилю специальности)	ФОС
ЭК..03	Экзамен (квалификационный)	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
МДК..01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ФОС
ПП..02	Производственная практика (по профилю специальности)	ФОС
ЭК..03	Экзамен (квалификационный)	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	
МДК..01	Управление структурным подразделением организации	ФОС
МДК..02	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ФОС
ПП..03	Производственная практика (по профилю специальности)	ФОС
ЭК..04	Экзамен (квалификационный)	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК..01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ФОС
УП..02	Учебная практика	ФОС
ПП..03	Производственная практика (по профилю специальности)	ФОС
ЭК..04	Экзамен (квалификационный)	
ПП.04	Консультация по ПП	
ПП.05	Консультация по ПП	
	Производственная практика (преддипломная)	
.01	Производственная практика (преддипломная)	ФОС
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	