

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

**Профиль: -**

	Рабочие программы дисциплин	ЭЦП	Фонды оценочных средств	ЭЦП
ОП	Общеобразовательный цикл			
БД	Базовые дисциплины			
БД.01	<a href="#">Литература</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
БД.02	<a href="#">Русский язык</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
БД.03	<a href="#">Иностранный язык</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
БД.04	<a href="#">История</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
БД.05	<a href="#">Математика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
БД.06	<a href="#">Физическая культура</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
БД.07	<a href="#">Основы безопасности жизнедеятельности</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
БД.08	<a href="#">Астрономия</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
БД.09	<a href="#">Родной язык</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПД	Профильные дисциплины			
ПД.01	<a href="#">Биология</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПД.02	<a href="#">Информатика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПД.03	<a href="#">Химия</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПОО	Дополнительные учебные дисциплины			
ПОО.01	<a href="#">Кооперативы в экономике и социальной жизни общества</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПП	Профессиональная подготовка			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			
ОГСЭ.01	<a href="#">Основы философии</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОГСЭ.02	<a href="#">История</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОГСЭ.03	<a href="#">Иностранный язык</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОГСЭ.04	<a href="#">Физическая культура</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОГСЭ.05	<a href="#">Русский язык и культура речи</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОГСЭ.06	<a href="#">История потребительской кооперации России</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			
ЕН.01	<a href="#">Математика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ЕН.02	<a href="#">Экологические основы природопользования</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ЕН.03	<a href="#">Химия</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ЕН.04	<a href="#">Информатика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
П	Профессиональный учебный цикл			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины			

ОП.01	<a href="#">Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.02	<a href="#">Физиология питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.03	<a href="#">Организация хранения и контроль запасов и сырья</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.04	<a href="#">Информационные технологии в профессиональной деятельности</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.05	<a href="#">Метрология и стандартизация</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.06	<a href="#">Правовые основы профессиональной деятельности</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.07	<a href="#">Основы экономики, менеджмента и маркетинга</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.08	<a href="#">Охрана труда</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.09	<a href="#">Безопасность жизнедеятельности</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.10	<a href="#">Контроль качества продукции и услуг</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.11	<a href="#">Оборудование предприятий общественного питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.12	<a href="#">Введение в специальность</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ОП.13	<a href="#">Товароведение продовольственных товаров</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</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="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПП.01..02	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПМ.01.ЭК..03	Экзамен (квалификационный)			
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="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПП.02..02	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПМ.02.ЭК..03	Экзамен (квалификационный)			

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="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПП.03..02	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПМ.03.ЭК..03	Экзамен (квалификационный)			
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="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПП.04..02	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПМ.04.ЭК..03	Экзамен (квалификационный)			
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="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПП.05..02	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПМ.05.ЭК..03	Экзамен (квалификационный)			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения			
МДК.06..01	<a href="#">Управление структурным подразделением организации</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
МДК.06..02	<a href="#">Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПП.06..03	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПМ.06.ЭК..04	Экзамен (квалификационный)			
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="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
УП.07..02	<a href="#">Учебная практика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПП.07..03	<a href="#">Производственная практика (по профилю специальности)</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ПМ.07.ЭК..04	Экзамен (квалификационный)			
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			
ПДП.01	<a href="#">Производственная практика (преддипломная)</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ГИА	Государственная итоговая аттестация			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы			
ГИА.03	Государственный экзамен не предусмотрен			