

**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 | Общеобразовательная подготовка | | | |
| БД | Базовые дисциплины | | | |
| БД.01 | Литература | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| БД.02 | Русский язык | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| БД.03 | Иностранный язык | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| БД.04 | История | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| БД.05 | Математика | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| БД.06 | Физическая культура | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| БД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| БД.08 | Астрономия | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| БД.09 | Родной язык | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| | Профильные дисциплины | | | |
| .01 | Биология | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| .02 | Информатика | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| .03 | Химия | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ПОО | Дополнительные учебные дисциплины | | | |
| ПОО.01 | Кооперативы в экономике и социальной жизни общества | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ПП | Профессиональная подготовка | | | |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ОГСЭ.02 | История | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ОГСЭ.06 | История потребительской кооперации России | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | | | |
| ЕН.01 | Математика | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ЕН.03 | Химия | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ЕН.04 | Информатика | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| П | Профессиональный учебный цикл | | | |
| ОП | Общепрофессиональные дисциплины | | | |

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

| | | | | |
|---------|---|---------------------|---------------------|---------------------|
| МДК..01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ПП..02 | Производственная практика (по профилю специальности) | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| 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 | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ПП..02 | Производственная практика (по профилю специальности) | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| 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 | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ПП..02 | Производственная практика (по профилю специальности) | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ЭК..03 | Экзамен (квалификационный) | | | |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | | | |
| МДК..01 | Управление структурным подразделением организации | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| МДК..02 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ПП..03 | Производственная практика (по профилю специальности) | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ЭК..04 | Экзамен (квалификационный) | | | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | | |
| МДК..01 | Выполнение работ по профессии "Повар" | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| УП..02 | Учебная практика | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ПП..03 | Производственная практика (по профилю специальности) | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ЭК..04 | Экзамен (квалификационный) | | | |
| ПП.04 | Консультация по ПП | | | |
| ПП.05 | Консультация по ПП | | | |

| | | | | |
|--------|---|---------------------|---------------------|---------------------|
| | Производственная практика (преддипломная) | | | |
| .01 | Производственная практика (преддипломная) | ЭЦП | ФОС | ЭЦП |
| ГИА | Государственная (итоговая) аттестация | | | |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | | | |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | | | |