**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**1 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

**О.00 Общеобразовательный цикл**

**общие учебные дисциплины**

ОУД.01. Русский язык и

ОУД.02. Литература

ОУД.03. Иностранный язык

ОУД.04. Математика

ОУД.05. История

ОУД.06. Физическая культура

ОУД.07. Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД .08. Астрономия

**учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей**

ОУД.09. Информатика (п)

ОУД.10. Физика

ОУД.11. Химия (п)

ОУД.12. Обществознание (включая экономику и право)

ОУД.13. Биология (п)

ОУД.14. Экология

**дополнительные учебные дисциплины**

УД.15. География

УД.15. Психология

**ИП Индивидуальный проект**

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

ОП.11 Организация производства

ОП.12 Организация обслуживания

ОП.13 Контроль качества продукции и услуг

ОП.14 Диетическое питание

ОП.15. Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.16. Кухня народов мира

ОП.17. Основы предпринимательской и финансовой грамотности

ОП.18 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий.

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК.06.02. АСУ в предприятиях общественного питания

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

УП.07 Учебная практика

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**

**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**2 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

**О.00 Общеобразовательный цикл**

**общие учебные дисциплины**

ОУД.01.01 Русский язык и

ОУД.01.02 Литература

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03 Математика

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД .18 Астрономия

**учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей**

ОУД.07 Информатика (п)

ОУД.08 Физика

ОУД.09 Химия (п)

ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)

ОУД.15 Биология (п)

ОУД.17 Экология

**дополнительные учебные дисциплины**

УД.01 География

УД.02 Психология

УД.03 Эффективное поведение на рынке труда

**ИП Индивидуальный проект**

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

ОП.11 Организация производства

ОП.12 Организация обслуживания

ОП.13 Контроль качества продукции и услуг

ОП.14 Диетическое питание

ОП.15 Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.16 Кухня народов мира

ОП.17 Основы предпринимательства

ОП.18 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий.

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК.06.02 АСУ в предприятиях общественного питания

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

УП.07 Учебная практика

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**

**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**3 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

**О.00 Общеобразовательный цикл**

ОУД.01.01 Русский язык и

ОУД.01.02 Литература

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ)

**учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей**

ОУД.07 Информатика (п)

ОУД.08 Физика

ОУД.09 Химия (п)

ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)

ОУД.15 Биология (п)

ОУД.16 География

ОУД.17 Экология

**дополнительные учебные дисциплины**

УД.01 Черчение

УД.02 Экология моего края

УД.03 Эффективное поведение на рынке труда

**ИП Индивидуальный проект**

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

ОП.11 Организация производства

ОП.12 Организация обслуживания

ОП.13 Контроль качества продукции и услуг

ОП.14 Диетическое питание

ОП.15 Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.16 Кухня народов мира

ОП.17 Основы предпринимательства

ОП.18 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий.

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК.06.02 АСУ в предприятиях общественного питания

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

УП.07 Учебная практика

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**

**Информация о реализуемой**

**основной профессиональной образовательной программе**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**4 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

**О.00 Общеобразовательный цикл**

ОУД.01 Русский язык и литература

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ)

**учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей**

ОУД.07 Информатика (п)

ОУД.08 Физика

ОУД.09 Химия (п)

ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)

ОУД.15 Биология (п)

ОУД.16 География

ОУД.17 Экология

**дополнительные учебные дисциплины**

УД.01 Черчение

УД.02 Экология моего края

УД.03 Эффективное поведение на рынке труда

**ИП Индивидуальный проект**

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

ОП.11 Организация производства

ОП.12 Организация обслуживания

ОП.13 Контроль качества продукции и услуг

ОП.14 Диетическое питание

ОП.15 Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.16 Кухня народов мира

ОП.17 Основы предпринимательства

ОП.18 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий.

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК.06.02 АСУ в предприятиях общественного питания

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

УП.07 Учебная практика

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**

**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**1 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев**

**на базе среднего общего образования**

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

ОП.11 Организация производства

ОП.12 Организация обслуживания

ОП.13 Контроль качества продукции и услуг

ОП.14 Диетическое питание

ОП.15 Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.16 Кухня народов мира

ОП.17 Основы предпринимательской и финансовой грамотности

ОП.18 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий.

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК.06.02 АСУ в предприятиях общественного питания

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

УП.07 Учебная практика

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**

**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**2 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев**

**на базе среднего общего образования**

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

ОП.11 Организация производства

ОП.12 Организация обслуживания

ОП.13 Контроль качества продукции и услуг

ОП.14 Диетическое питание

ОП.15 Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.16 Кухня народов мира

ОП.17 Основы предпринимательства

ОП.18 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий.

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК.06.02 АСУ в предприятиях общественного питания

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

УП.07 Учебная практика

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**

**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**3 курс 2018-2019 учебный год**

**Квалификация: техник- технолог**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев**

**на базе среднего общего образования**

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл**

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

ОП.11 Организация производства

ОП.12 Организация обслуживания

ОП.13 Контроль качества продукции и услуг

ОП.14 Диетическое питание

ОП.15 Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.16 Кухня народов мира

ОП.17 Основы предпринимательства

ОП.18 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий.

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК.06.02 АСУ в предприятиях общественного питания

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

УП.07 Учебная практика

**ПДП Преддипломная практика**

**ГИА Государственная итоговая аттестация**