

**Информация о реализуемой образовательной
программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10. Технология продукции общественного питания
1 курс 2020-2021 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 2020-2021 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 2020-2021 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 2020-2021 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 2020-2021 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 2020-2021 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 2020-2021 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