

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>ОУДб.00</b>	<b>Базовые учебные дисциплины</b>
ОУДб.01	Русский язык
ОУДб.02	Литература
ОУДб .03	Иностранный язык
ОУДб .04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУДб.05	История
ОУДб .06	Физическая культура
ОУДб .07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДб .08	Физика
ОУДб .09	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОУДб .10	География
ОУДб.11	Астрономия
<b>ОУДп.00</b>	<b>Профильные учебные дисциплины</b>
ОУДп.12	Информатика
ОУДп.13	Химия
ОУДп.14	Биология
<b>УД.д.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>
УД.д.15	Кубановедение
УД.д.16	Родная литература (русская)
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
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, стандартизация и подтверждение качества
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»
<b>ПДП.00</b>	<b>Практика производственная (преддипломная)</b>