

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики,
предусмотренных
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ОД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОУД	Общие учебные дисциплины
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
	Базовые общеобразовательные дисциплины
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Обществознание
ОУД.10	География
ОУД.11	Экология
	Профильные общеобразовательные дисциплины
ОУД.12	Информатика
ОУД.13	Химия
ОУД.14	Биология
УД	Учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемых образовательной организацией
УД.01	История Иркутской области/ Экономика Иркутской области
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 ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ 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	Эффективное поведение на рынке труда
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
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
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
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
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
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика