

19.02.10 Технология продукции общественного питания
ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК

ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

БД Базовые дисциплины

- ОУД.01 Русский язык
- ОУД.01.01 Родная литература
- ОУД.02 Литература
- ОУД.03 Иностранный язык
- ОУД.04 Математика
- ОУД.05 История
- ОУД.06 Физическая культура
- ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности
- ОУД.08 Физика
- ОУД.09 Обществознание (включая экономику и право)
- ОУД.10 География
- ОУД.11 Экология
- ОУД.12 Астрономия

ПД Профильные дисциплины

- ОУД.13 Информатика
- ОУД.14 Химия
- ОУД.15 Биология

ПОО Предлагаемые ОО

- ПОО.01 Технология выполнения проекта

ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура

ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

ОПЦ Общепрофессиональный цикл

- 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 Организация исследовательской деятельности
ОП.11 Проектирование профессиональной карьеры
ОП.12 Основы калькуляции и учета
ОП.13 Введение в специальность
ОП.14 Экономика предприятий общественного питания
ОП.15 Блюда уральской кухни
ОП.16 Управление качеством
ОП.17 Техническое оснащение предприятий общественного питания

ПЦ Профессиональный цикл

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

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01.01 Учебная практика

ПП.01.01 Производственная практика

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

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02.01 Учебная практика

ПП.02.01 Производственная практика

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

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03.01 Учебная практика

ПП.03.01 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.04.01 Учебная практика

ПП.04.01 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.05.01 Учебная практика
ПП.05.01 Производственная практика

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации
УП.06.01 Учебная практика
ПП.06.01 Производственная практика

ПМ.07 Выполнение работ по профессии служащего "Повар"
МДК.07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд
МДК.07.02 Техническое оснащение и организация рабочего места
УП.07.01 Учебная практика
ПП.07.01 Производственная практика

ПМ.08 Организация и осуществление предпринимательской деятельности в сфере общественного питания
МДК.08.01 Технология организации предпринимательской деятельности в сфере общественного питания
МДК.08.02 Управление персоналом в коммерческом предприятии
УП.08.01 Учебная практика
ПП.08.01 Производственная практика

ПМ.09 Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического (лечебного) питания
МДК.09.01 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания
УП.09.01 Учебная практика
ПП.09.01 Производственная практика

ПДП Производственная практика (преддипломная)