

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОРОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ), ПРАКТИКИ
ПО ОСНОВНЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ГБОУ СПО КРК «ИНТЕГРАЛ»**

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

О.00 Общеобразовательный цикл

ОДБ.01 Русский язык
ОДБ.02 Литература
ОДБ.03 Иностранный язык
ОДБ.04 История
ОДБ.05 Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.06 Химия
ОДБ.07 Биология
ОДБ.08 Физическая культура
ОДБ.09 ОБЖ
ОДП.10 Математика
ОДП.11 Физика
ОДП.12 Информатика и ИКТ

ОГСЕ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЕ.01 Основы философии
ОГСЕ.02 История
ОГСЕ.03 Иностранный язык
ОГСЕ.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, 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
ОП.10 технология приготовления пищи
ОП.11 Организация производства
ОП.12 Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13 Организация обслуживания
ОП.14 Моделирование профессиональной деятельности
ОП.15 Калькуляция и учет
ОП.16 Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании
ОП.17 Основы здорового образа жизни
ОП.18 Деловой этикет

ПМ.00 Профессиональные модули:

ПМ.01 Организация процесса 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 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 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 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 и приготовления 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
УП.06 Учебная практика
ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)

ПМ.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер
УП.07 Учебная практика
ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности)