

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные для  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(основное общее образование)**

**БД Базовые дисциплины**

БД.01 Русский язык

БД.02 Литература

БД.03 Иностранный язык

БД.04 Математика

БД.05 История

БД.06 Физика

БД.07 Обществознание (включая экономику и право)

БД.08 Физическая культура

БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности

БД.10 География

БД.11 Экология

**Профильные дисциплины**

ПД.01 Информатика

ПД.02 Химия

ПД.03 Биология

**ПОО Предлагаемые ОО**

ПОО.01 Астрономия

**ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

ОГСЭ.06 Культура народов Якутии

**ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

ЕН.04 Информатика

## **ОП 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 Товароведение и переработка сельскохозяйственного сырья
- ОП.11 Документационное обеспечение управления
- ОП.12 Кухня народов мира
- ОП.13 Документационное оформление товародвижения 1С «Управление торговлей»
- ОП.14 Национальная кухня
- ОП.15 Психология и этика профессиональной деятельности
- ОП.16 Учет и отчетность в общественном питании
- ОП.17 Культура питания якутов
- ОП.18 Организация обслуживания

## **ПМ Профессиональные модули**

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

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

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

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

### **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК.06.02 Основы инновационного предпринимательства

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»**

МДК.07.01 Организация деятельности повара