

**Учебные предметы, дисциплины (модули), предусмотренные
образовательной программой**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

| |
|---|
| <i>Общеобразовательные дисциплины</i> |
| Русский язык |
| Литература |
| Иностранный язык |
| Математика |
| История |
| Физическая культура |
| Основы безопасности жизнедеятельности |
| Информатика |
| Физика |
| Обществознание |
| Биология |
| География |
| Родная литература |
| <i>Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины</i> |
| Основы философии |
| История |
| Иностранный язык |
| Физическая культура |
| Русский язык и культура речи |
| <i>Математические и естественно -научные дисциплины</i> |
| Математика |
| Экологические основы природопользования |
| Химия |
| <i>Профессиональные дисциплины</i> |
| Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании |
| Физиология питания |
| Организация хранения и контроль запасов и сырья |
| Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| Метрология и стандартизация |
| Правовые основы профессиональной деятельности |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| Охрана труда |
| Безопасность жизнедеятельности |
| Организация обслуживания на предприятиях общественного питания |
| Бухгалтерский учет и калькуляция |
| Психология и этика профессиональной деятельности |
| Детское и диетическое питание |
| <i>Профессиональные модули</i> |

| |
|---|
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодный и горячих десертов |
| Организация работы структурного подразделения |
| Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» |