

АННОТАЦИЯ ОП СПО

Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)
Квалификация	техник-технолог
Уровень образования	среднее профессиональное образование
Форма обучения	очная
Нормативный срок обучения	2 года 10 месяцев (на базе среднего общего образования)
Трудоемкость ППССЗ	2916 часов
Срок окончания действия государственной аккредитации	28.02.2023

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ППССЗ.00	Программа подготовки специалистов среднего звена
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный учебный 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 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	Основы организации обслуживания в предприятиях питания
ОП.11	Техническое оснащение предприятий питания
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика

1	2
ПМ.02	Организация процесса приготовления 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 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
МДК.06.03	Психология и этика профессиональной деятельности
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Выполнение работ по профессии ОК 016-94 16675 Повар и ОК 016-94 12901 Кондитер
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных холодных и горячих блюд и напитков
МДК.04.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ГИА	Государственная итоговая аттестация (недель)
ГИА.01	Подготовка ВКР
ГИА.02	Защита ВКР