

**Перечень программно-методического обеспечения
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Рабочая учебная программа	Календарно-тематическое планирование	Методические указания к выполнению практических/лабораторных работ	Методические рекомендации по выполнению ВСР	Фонд оценочных средств	
						ФТЗ	КОС
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						
БД	Базовые дисциплины						
БД.01	Русский язык	+	+		+	+	
БД.02	Литература	+	+		+	+	
БД.03	Иностранный язык	+	+		+	+	
БД.04	История	+	+		+	+	
БД.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	+	+	+	+	+	
БД.06	Математика	+	+				
БД.07	Информатика и ИКТ	+	+				
БД.08	Физическая культура	+	+		+	+	
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	2	+	+	
ПД	Профильные дисциплины						
ПД.01	Физика	+	+				
ПД.02	Химия	+	+				
ПД.03	Биология	+	+				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						
ОГСЭ.05	Физическая культура	+	+		+		+
ОГСЭ.01	Основы философии	+	+		+		+
ОГСЭ.02	История	+	+		+		+
ОГСЭ.03	Иностранный язык	+	+		+		+
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	+	+		+		+
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл						

ЕН.01	Математика	+	+		+		+
ЕН.02	Экологические основы природопользования	+	+		-		+
ЕН.03	Химия	+	+	3	+		
П	Профессиональный цикл						
ОП	Общепрофессиональные дисциплины						
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	+	+	4	+		+
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	6	-		+
ОП.02	Физиология питания	+	+	2	-		+
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	4	-		+
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	4	+		+
ОП.05	Метрология и стандартизация	+	+	1	-		+
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	6	+		+
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+		+
ОП.08	Охрана труда	+	+	-	-		+
ОП.09	Технология композиции блюд и изделий	+	+	-			-
ОП.10	Организация обслуживания	+					
ПМ	Профессиональные модули						
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	25	-		+
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	+	+	12	-		+
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+				

МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	+	+	37	+		+
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+				
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	16	+		+
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+	+				
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	+	+	6	-		+
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	+	+				
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	+	+	+	-		+
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	+	+		-		+
ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд	+	+				
МДК.08.01	Технология приготовления национальных блюд	+	+	10	-		+