

**Перечень учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК,
предусмотренных образовательной программой по специальности
09.02.10 Технология продукции общественного питания**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН утвержденный приказом от «11» апреля 2020 г. № 25-УР		УЧЕБНЫЙ ПЛАН утвержденный приказом от «09» июля 2018 г. № 64-УР с изменениями от 28.04.2020 приказ № 32-УР	
О.00	Общеобразовательный учебный цикл		
	Общие:	О.01	Русский язык
ОЦ.01	Русский язык	О.02	Литература
ОЦ.02	Литература	О.03	Иностранный язык
ОЦ.03	Иностранный язык	О.04	Математика
ОЦ.04	Математика	О.05	История
ОЦ.05	История	О.06	Обществознание (включая экономику и право)
ОЦ.06	Физическая культура	О.07	Химия
ОЦ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	О.08	Биология
ОЦ.08	Астрономия	О.09	Физика
	По выбору из обязательных предметных областей:	О.10	Астрономия
ОЦ.09	Родной язык	О.11	Физическая культура
ОЦ.10	Химия	О.12	ОБЖ
ОЦ.11	Биология	ОДВ.13	Информатика и ИКТ
ОЦ.12	Физика		
	Дополнительные:		
ОЦ.13	Технология проектной деятельности		
ОЦ.14	Экология моего края		
ОЦ.15	История родного края		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История	ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения	ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		
ЕН.01	Математика	ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия	ЕН.03	Химия
ЕН.04	Основы учебно-исследовательской деятельности	ЕН.04	Основы учебно- исследовательской деятельности
П.00	Профессиональный учебный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания	ОП.02	Физиология питания

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда	ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Технология приготовления блюд русской кухни и кухни народов мира	ОП.11	Технология приготовления блюд русской кухни и кухни народов мира
ОП.12	Технология приготовления блюд диетического питания	ОП.12	Технология приготовления блюд диетического питания
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	ОП.13	Товароведение продовольственных товаров
ОП.14	Основы бухгалтерского учета	ОП.14	Основы бухгалтерского учета
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления 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	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление

	сложных холодных и горячих десертов		сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	МДК.06.01	Управление структурным подразделением
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар
МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кондитерских изделий	МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кондитерских изделий