

**Методические рекомендации для специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания» на базе среднего
общего образования**

Дисциплины, профессиональные модули	Наличие
ОГСЭ.01 Основы философии	Да
ОГСЭ.02 История	Да
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Да
ОГСЭ.04 Физическая культура	Да
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	Да
ОГСЭ.06 Психология общения	Да
ЕН.01 Математика	Да
ЕН.02 Экологические основы природопользования	Да
ЕН.03 Химия	Да
ЕН.04 Информатика	Да
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Да
ОП.02 Физиология питания	Да
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Да
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Да
ОП.05 Метрология и стандартизация	Да
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Да
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Да
ОП.08 Охрана труда	Да
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Да
ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания	Да
ОП.11 Организация обслуживания	Да
ОП.12 Контроль качества продукции	Да
ОП.13 Товароведение продовольственных товаров	Да

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Да
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Да
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Да
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Да
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Да
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Да
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Да
Рабочая программа ГИА по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Да