

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области
«ТОСНЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЛО «Тосненский
политехнический техникум»
Ю.В. Исмаилова
2017 г.

ПЕРЕЧЕНЬ
учебных программ общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей
практик для подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования с получением среднего общего образования)
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
О.00	Общеобразовательный цикл
ОУД.00	Общие учебные дисциплины
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.00	Учебный дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Профессиональная этика и психология делового общения
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда
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 и 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 товароведения продовольственных товаров
ОП.11.	Основы калькуляции и учета
ОП.12.	Техническое оснащение рабочего места
ОП.13.	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.14.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
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 (по профилю специальности)
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 (по профилю специальности)
ПМ.05	Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Профессия ОКПР 16675 Повар, ОКПР 12901 Кондитер
МДК.07.01	Технология приготовления простых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПП	Преддипломная практика

Содержание представленных учебных программ соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 33234 от 23 июня 2014 г.), профильного направления 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код профильного направления и уровня профильного направления (специальность) соответствует приказу Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199).