Реестр методических рекомендаций для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования

|  |  |
| --- | --- |
| **Дисциплины, профессиональные модули** | **Наличие** |
| ОУД.01 Русский язык | Да |
| ОУД.02 Литература | Да |
| ОУД.03 Родная литература | Да |
| ОУД.04 Математика | Да |
| ОУД.05 Иностранный язык | Да |
| ОУД.06 История | Да |
| ОУД.07 Физическая культура | Да |
| ОУД.08 Основы безопасностижизнедеятельности | Да |
| ОУД.09 Астрономия | Да |
| ОУД.10 Физика | Да |
| ОУД.11 Химия  | Да |
| ОУД.12 Введение в специальность с элементами информатики | Да |
| ОУД.12 География | Да |
| 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 контрользапасов и сырья | Да |
| ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности | Да |
| ОП.05 Метрология и стандартизация | Да |
| ОП.06 Правовые основы профессиональнойдеятельности | Да |
| ОП.07 Основы экономики, менеджмента имаркетинга | Да |
| ОП.08 Охрана труда | Да |
| ОП.09 Безопасность жизнедеятельности | Да |
| ОП.10 Техническое оснащение предприятийобщественного питания | Да |
| ОП.11 Организация обслуживания | Да |
| ОП.12 Контроль качества продукции | Да |
| ОП.13 Товароведение продовольственныхтоваров | Да |

|  |  |
| --- | --- |
| ПМ.01 Организация процесса приготовления иприготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Да |
| ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарнойпродукции | Да |
| ПМ.03 Организация процесса приготовления иприготовление сложной горячей кулинарной продукции | Да |
| ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,мучных кондитерских изделий | Да |
| ПМ.05 Организация процесса приготовления иприготовление сложных холодных и горячих десертов | Да |
| ПМ.06 Организация работы структурногоподразделения | Да |
| ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностямслужащих | Да |
| Рабочая программа ГИА по специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | Да |