

Список учебных предметов/ курсов/ дисциплин (модулей), предусмотренных ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Основы философии
2. История
3. Иностранный язык
4. Физическая культура
5. Русский язык и культура речи
6. Основы социологии и политологии
7. Математика
8. Экологические основы природопользования
9. Химия
10. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
11. Физиология питания
12. Организация хранения и контроль запасов и сырья
13. Информационные технологии в профессиональной деятельности
14. Метрология и стандартизация
15. Правовые основы профессиональной деятельности
16. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
17. Охрана труда
18. Безопасность жизнедеятельности
19. Товароведение продовольственных товаров
20. Современные технологии в общественном питании
21. Технологическое оборудование
22. Детское питание
23. Основы предпринимательской деятельности
24. Автоматизация технологических процессов
25. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
26. Процессы и аппараты

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

27. *Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

28. *Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции*

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

29. *Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции*

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

30. *Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

31. *Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*

Организация работы структурного подразделения

32. *Управление структурным подразделением организации*

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

33. *Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа - 13321)*

34. *Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)*

35. *Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)*