**Образовательная программа**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**(на базе основного общего образования)**

**Общий гуманитарный и социально - экономический цикл**

Основы философии

История

Иностранный язык

Физическая культура

*Русский язык и культура речи*

*Основы бюджетной грамотности*

*Основы предпринимательской деятельности*

**Математический и общий естественнонаучный цикл**

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

**Профессиональный цикл**

**Общепрофессиональные дисциплины**

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности.

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

**Профессиональные модули**

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар"

**Практики**

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Преддипломная практика