**Образовательная программа**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**(на базе основного общего образования)**

**Общеобразовательный цикл**

Русский язык и литература. Русский язык

Русский язык и литература. Литература

Иностранный язык

Математика: алгебра и начала анализа; геометрия

История

Физическая культура

ОБЖ

Информатика

Физика

Химия

Обществознание (вкл. экономику и право)

Биология

География

Экология

Кубановедение

Выполнение индивидуального проекта

**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

Введение в специальность

**Профессиональные модули**

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

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

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

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление 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