

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные соответствующей образовательной программой

19.02.10 Технология продукции общественного питания

- Основы философии
- История
- Иностранный язык
- Физическая культура
- Математика
- Экологические основы природопользования
- Химия
- 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
- Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
- Выполнение работ по профессии "Повар"