

**Реестр учебных дисциплин, модулей, практик по специальности  
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Обществознание
БД.05	История
БД.06	География
БД.07	Естествознание
БД.08	Физкультура
БД.09	ОБЖ
БД.10	Экология
БД.11	Астрономия
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>
ПД.01	Математика
ПД.02	Право
ПД.03	Экономика
ПД.04	Информатика
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>
ПОО.1	Введение в специальность
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологическая безопасность и природопользование
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Основы учета и калькуляции в организациях общественного питания
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности

ОП.11	Выпускник в условиях рынка труда
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности)
<b>ПМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Практика производственная
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>