

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные  
образовательной программой по специальности  
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
<b>ОЦ. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	
<b>ОУД. Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	История
ОУД.05	Обществознание
ОУД.06	География
ОУД.07	Естествознание
ОУД.08	Физическая культура
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.10	Экология
ОУД.11	Астрономия
ОУД.12	Родная (русская) литература
ОУД.п.13	Математика
ОУД.п.14	Информатика
ОУД.п.15	Экономика
ОУД.п.16	Право
<b>ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	
ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.ВЧ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.ВЧ.06	Культурология
ЕН. Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика
<b>ПЦ. Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП. 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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.ВЧ.10	Профессиональная эстетика
ОП.ВЧ.11	Арт-визаж в кулинарии
ОП.ВЧ.12	Особенности Кубанской и Кавказской кухни
ОП/ДХ.13	Организация санаторно-курортного питания
ОП.ВЧ.14	Декоративно-прикладное оформление в общественном питании
ОП.ВЧ.15	Основы исследовательской деятельности
ОП.ВЧ.16	Психология управления
<b>ПМ. Профессиональные модули</b>	

ПМ.01	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	<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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.03	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.04	<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
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.05	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бармен