

Список сокращений в написании учебных дисциплин

2025\2026 учебный год

№ п/п	Сокращение	Название дисциплины
1	АСТРОНОМИЯ	Астрономия
2	БЕРЕЖЛИВОЕ ПР-ВО	Основы бережливого производства
3	БЖ	Безопасность жизнедеятельности
4	БИОЛОГИЯ	Биология
5	ГЕОГРАФИЯ	География
6	ИН. ЯЗЫК	Иностранный язык / Иностранный язык в профессиональной деятельности
7	ИНД. ПРОЕКТ	Индивидуальный проект
8	ИНФОРМ. ТЕХНОЛ.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
9	ИНФОРМАТИКА	Информатика и ИКТ / Информатика
10	ИСТОРИЯ	История / История России
11	КАЛЬКУЛЯЦИЯ	Основы калькуляции и учета
12	КОМПЬЮТЕРИЗАЦИЯ	Компьютеризация торговых вычислений
13	КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА	Контроль качества кулинарной продукции
14	ЛИТЕРАТУРА	Литература
15	л/р	Лабораторная работа
16	МАТЕМАТИКА	Математика
17	МДК 01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании / Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья / Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов / Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
18	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
19	МДК 02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах / Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок / Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента / Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
20	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок / Процессы приготовления, подготовки к

		реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
21	МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок / Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
22	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок / Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
23	МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков / Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
24	МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков / Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
25	МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
26	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
27	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала / Организация и технология обслуживания в общественном питании
28	МДК 07.01	Выполнение работ по профессии повар, кондитер
29	МЕНЕДЖМЕНТ	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
30	МИКРОБИОЛОГИЯ	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
31	ОБЖ	Основы безопасности жизнедеятельности
32	ОБЗР	Основы безопасности и защиты Родины
33	ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ	Обществознание / Обществознание (включая экономику и право)
34	ОРГ. ОБСЛУЖИВАНИЯ	Организация обслуживания / Организация обслуживания на предприятиях питания
35	ОРГ. ТЕХ. ПРОЦ.	Организация технологического процесса производства продуктов питания их растительного сырья
36	ОРГ. ХРАНЕНИЯ	Организация хранения и контроль запасов сырья
37	ОСН. КУЛЬТУРЫ	Основы культуры профессионального общения

38	ОХРАНА ТРУДА	Охрана труда
39	ПОИСК РАБОТЫ	Основы поиска работы, с основами трудоустройства / Основы поиска работы
40	ПРАВ. ОСНОВЫ / ПРАВО	Правовые основы профессиональной деятельности / Экономические и правовые основы производственной деятельности / Право
41	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПП)	Производственная практика
42	ПРОФ. ЭТИКА	Основы профессиональной этики
43	ПСИХОЛОГИЯ ОБЩ.	Психология общения
44	РИСОВАНИЕ	Рисование и лепка
45	РУССКИЙ ЯЗЫК	Русский язык
46	САМ. РАБОТА	Самостоятельная работа
47	ТЕХ. ОСНАЩЕНИЕ	Техническое оснащение и организация рабочего места / Техническое оснащение организаций питания
48	ТОВАРОВЕДЕНИЕ	Товароведение пищевых продуктов / Основы товароведения продовольственных товаров
49	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (УП)	Учебная практика
50	ФИЗИКА	Физика
51	ФИЗИОЛОГИЯ	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
52	ФИЗ-РА	Физическая культура
53	ФИЛОСОФИЯ	Основы философии
54	ФИН. ГРАМОТНОСТЬ	Основы финансовой грамотности
55	ХИМИЯ	Химия
56	ЭОП	Экологические основы природопользования
57	ЭКОНОМИКА	Цифровая экономика / Экономика