

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики
по программе профессиональной подготовки рабочих
по профессии 16675 Повар**

ОУД.00	Общепрофессиональный цикл
ОУД.01	Основы правоведения
ОУД.02	Охрана труда на предприятиях общественного питания
ОУД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОУД.04	Товароведение продовольственных товаров
ОУД.05	Сервировка стола и оформление блюд
ОУД.06	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
АУД.00	Адаптационный цикл
АУД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.02	Культура делового общения
АУД.03	Информационные технологии
АУД.04	Физическая культура
П.0	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление кулинарных блюд
МДК 01.01	Технология приготовления кулинарных блюд
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление кулинарных изделий
МДК 02.01.	Технология приготовления сладких блюд, напитков и кулинарных изделий
УП 02	Учебная практика
ПП 02	Производственная практика