

**Информация об образовательной программе профессионального
обучения
16675 Повар**

с указанием учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики (с
указанием индекса в соответствии с учебным планом)

ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	<i>Адаптационные дисциплины</i>
	Коммуникационный практикум
	Основы интеллектуального труда
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01	МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов
УП. 03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП. 04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП. 05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и

	закусок
УП. 06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП. 07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПМ.08	Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП. 08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика
ФК. 00	Физическая культура