

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)
ОППО 16675 Повар**

Общеобразовательный цикл

Основы безопасности жизнедеятельности

Физическая культура

Адаптированный цикл

Основы интеллектуального труда

Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Психология личности и профессиональное самоопределение

Коммуникативный практикум

Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

Общепрофессиональный цикл

Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Охрана труда

Профессиональный цикл

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков