

**Перечень дисциплин (модулей) и практик предусмотренных
соответствующей адаптированной образовательной программой по
программе профессионального обучения
по профессии 16675 «Повар», 16472 «Пекарь»**

СГ.00	Социально-гуманитарный цикл
СГ.01	История России
СГ.02	Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины
СГ.03	Физическая культура
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции
ОП.06	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
ОП.07	Охрана труда
АД.00	Адаптационный цикл
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление простых и основных блюд
МДК.01.01	Технология приготовления простых и основных блюд различного ассортимента
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.02.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.02	Производственная практика
ИА	Итоговая аттестация