**Перечень дисциплин (модулей), практик по программе профессионального обучения**

**13249 «Кухонный рабочий»**

|  |  |
| --- | --- |
| **АД.00** | **Адаптационный цикл** |
| АД.01 | Культура общения |
| АД.02 | Коммуникативный практикум |
| АД.03 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| АД.04 | Физкультура |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Основы саморегуляции и культура общения |
| ОП.02 | Организация предприятий общественного питания |
| ОП.03 | Производственная санитария и гигиена труда |
| ОП.04 | Безопасность труда на предприятиях общественного питания |
| ОП.05 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Подготовка к работе мойка и обслуживание оборудования и оснащения предприятий общественного питания** |
| МДК.01.01 | Технология обработки и мытья посуды и производственного оборудования |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| **ПМ.02** | **Механическая кулинарная обработка сырья** |
| МДК.02.01 | Технология механической кулинарной обработки сырья |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика |
| **ПМ.03** | **Приготовление полуфабрикатов** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления полуфабрикатов |
| УП.03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика |