Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), предусмотренных

**программой профессиональной подготовки 16675 Повар**

|  |  |
| --- | --- |
| индекс | наименование |
| 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 |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |
|
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |
| МДК.05.01 | Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| УП | Учебная практика |
| ПП | Производственная практика |