

## **Перечень дисциплин, модулей (модулей), практик по профессии «Повар»**

### **ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОПД.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОПД.02 Безопасность жизнедеятельности

ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

### **ПМ.00 Профессиональный модуль**

**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

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

**Учебная практика**

**Производственная практика**

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий**

МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

**Учебная практика**

**Производственная практика**

**ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов

**Учебная практика**

**Производственная практика**

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

МДК. 04. 01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

**Учебная практика**

**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

**Учебная практика**

**Производственная практика**

**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

