**Перечень дисциплин, модулей,**

**предусмотренных образовательной программой**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Адаптационный цикл** |
| 1 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| 2 | Коммуникативный практикум |
| 3 | Психология личности и профессиональное самоопределение |
| 4 | Физическая культура |
| 5 | Русский язык |
| 6 | Математика |
|  | **Общепрофессиональный цикл** |
| 1 | Эффективное поведение на рынке труда |
| 2 | Охрана труда |
| 3 | Безопасность жизнедеятельности |
| 4 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| 5 | Физиология питания |
| 6 | Техническое оснащение предприятий общественного питания |
| 7 | Основы организации производства и типы предприятий общественного питания |
|  | **Профессиональный цикл** |
|  | **ПЦ.01 Приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных изделий в организациях питания** |
| 1 | ПД.01.01 Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды |
| 2 | ПД. 01.02 Технология уборки производственных помещений предприятий общественного питания |
| 3 | ПД.01.03 Основы технологии приготовления кулинарных изделий |
| 4 | УП Учебная практика |
| 5 | ПП Производственная практика |