

Реестр учебных дисциплин, модулей, практик по профессии

Кухонный рабочий - 13249

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.
АРК.00	Адаптационно-реабилитационный курс
АРК.01	Социальная адаптация
АРК.02	Коррекционно-развивающие занятия
АРК.03	Основы здорового образа жизни
АРК.04	Школа мастерства
АРК.05	Социально-профессиональная адаптация
АРК.06	Основы поиска работы и трудоустройства
АРК.07	Интернет- социализация
ОЦ.00	Обязательный цикл
ОЦ.01	Развитие речи и письмо
ОЦ.02	Основы краеведения
ОЦ.03	Физическая культура
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы производственной санитарии и гигиена труда
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.03	Организация производства предприятий общественного питания
ОП.04	Охрана труда и техника безопасности
ОП.05	Основы товароведения пищевых продуктов
ОП.06	Расчеты в профессии
ОП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ПД.00	Профессиональные дисциплины
ПД.01	Технология подготовки и обработки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды
ПД.02	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)
ПД.03	Технология приготовления простых блюд
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)