

**Реестр учебных дисциплин, практик по профессии
16675 Повар**

ОП	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы физиологии, питания, микробиологии, гигиены и санитарии
ОП.02	Оборудование предприятия общественного питания
ОП.03	Организация производства предприятия общественного питания
ОП.04	Охрана труда
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов
ОП.06	Расчёты в профессии
ОП.07	Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины
ОП.08	Развитие речи и письмо
ОП.09	Основы краеведения
АД	Адаптационный цикл
АД.01	Социальная адаптация
АД.02	Коррекционно-развивающие занятия
АД.03	Основы здорового образа жизни
АД.04	Школа мастерства
АД.05	Социально-профессиональная адаптация
АД.06	Основы поиска работы и трудоустройства
АД.07	Интернет социализация
ПД	Профессиональный цикл
ПД.01	Кулинария
УП.01	Учебная практика (рассредоточенная)
УП.02	Учебная практика (концентрированная)
ПП	Производственная практика
АФК	Физическая культура
АФК	Адаптивная физическая культура
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)