16675 Повар. 16472Пекарь

|  |  |
| --- | --- |
| **О.ОО** | **Общеобразовательный цикл** |
|  | Основы безопасности жизнедеятельности |
|  | Физическая культура |
|  | Основы права |
|  | Итого по обязат части, вкл разд "Физ культ", и вариат части |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Социальная адаптация в проф.деятельности (психология общения) |
|  | Социальная адаптация в проф.деятельности (технология трудоустройства) |
| ОП.02 | Охрана труда |
| ОП.03 | Основы санитарии и гигиены |
| ОП.04 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| **П** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК.01.01 | Процессы приготовления, подготовки к реализации простых блюд, кулинарных изделий, закусок |
| **ПМ.02** | **Приготовление теста и выпекание хлебобулочных изделий** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления и деления теста для хлебобулочных изделий |
| МДК.02.02 | Технологии выпекания хлеба и хлебобулочных, изделий |