|  |  |
| --- | --- |
| **индекс** | **наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК** |
|
|
|
| **1** | **2** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный учебный цикл** |
| ОП.01 | Организация рабочего места кухонного работника |
| ОП.02 | Производственная санитария и гигиена труда |
| ОП.03 | Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности |
| ОП.04 | Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
| **АД.00** | **Адаптивный учебный цикл** |
| АУД.01 | Адаптивные информационные технологии |
| АУД.02 | Психология личности и профессиональное самоопределение |
| АУД.03 | Основы интеллектуального труда |
| АУД.04 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| АУД.05 | Коммуникативный практикум |
| АУД.06 | Адаптивная физическая культура и основы здорового образа жизни |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно, столовой посуды и приборов** |
| МДК.01.01 | Технология уборки производственных помещений |
| МДК.01.02 | Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов |
| **Вариативная часть** | |
| **ПМ.02** | **Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд** |
| МДК.02.01 | Технология первичной обработки сырья |
| МДК.02.02 | Технология приготовления несложных блюд |
| **ФД.00** | **Факультативные дисциплины** |
| ФД.01 | Основы военной службы |
| ФД.02 | Технология обработки сырья из овощей и грибов |