**Учебные предметы, курсы, дисциплин (модулей), предусмотренных соответствующей образовательной программой**

| **Теоретическое обучение** |
|---|
| Социально-экономические дисциплины<br>УД Экономика<br>УД Основы правоведения<br>УД Социальная адаптация на рынке труда |
| Специальный курс<br>УД Основы калькуляции и учета<br>УД Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены<br>УД Товароведение продовольственных товаров<br>УД Техническое оснащение и организация рабочего места<br>ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента<br>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>ПМ03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| **Производственное обучение**<br>Производственная практика |
| Квалификационный экзамен |