

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

Наименование разделов, дисциплин и тем
<u>Специальный курс</u> УД Основы калькуляции и учета УД Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены УД Основы товароведения продовольственных товаров УД Техническое оснащение и организация рабочего места ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента