

**Перечень дисциплин по учебному плану по программе
профессионального обучения по профессии «Повар»**

№	Индекс	Наименование дисциплины
1		Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2		Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
3		Техническое оснащение и организация рабочего места
4		Экономические и правовые основы производственной деятельности
5		Основы калькуляции и учета в общественном питании
6		Охрана труда
7		Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
8		Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
9		Технология приготовления супов и соусов
10		Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
11		Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
12		Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
13		Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков