

**Перечень дисциплин обязательной части учебных циклов ОПОП ПО (ПП)**

<b>ОД</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>
ОД.01	Физическая культура
ОД.02	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.03	Русский язык
<b>АД</b>	<b>Адаптационные дисциплины</b>
АД.01	Коммуникативный практикум
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Рисунок и лепка
АД.05	Основы компьютерной грамотности
АД.06	Основы медицинских знаний
АД.07	Эффективное поведение на рынке труда
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Охрана труда
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника
ОП.04	Организация предприятий общественного питания
ОП.05	Этика и психология профессионального общения
ОП.06	Охрана окружающей среды
<b>ПД</b>	<b>Профессиональные дисциплины</b>
ПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПД.02	Технология обработки и мытья посуды и оборудования
ПД.03	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)