

**Перечень учебных дисциплин, практик,
предусмотренных Адаптированной основной программой
профессионального обучения по профессии
13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов**

Общепрофессиональный цикл	
ОПД.01	Основы промысловой ихтиологии и гидробиологии
ОПД.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОПД.03	Экологические основы природопользования
ОПД.04	Основы безопасности жизнедеятельности
ОПД.05	Охрана труда
ОПД.06	Основы финансовой грамотности
ОПД.07	Основы предпринимательской деятельности
Адаптационный цикл	
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.02	Основы деловой культуры
Профессиональный цикл	
УД.01	Сырье и материалы
УД.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
УД.03	Технология обработки рыбы, морепродуктов, овощей
УД.04	Технология приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделия из рыбы, морепродуктов, овощей
УД.05	Качество сырья и готовой продукции
УП Учебная практика – 22 недели	
ПП Производственная практика – 27 недель	
Физическая культура	
АФК	Адаптивная физическая культура